سلسلۂ مطبوعات نمبر ۱۵۶

فرہنگ

اصطلاحاتِ پیشہ وراں

جلد سوم

ہندوستان کے مختلف فنون اور صنعتوں

کے

اصطلاحی الفاظ و محاورات کا جامع مجموعہ

تالیف

مولوی ظفر الرحمٰن صاحب دہلوی

شائع کردہ

انجمنِ ترقیِ اردو (ہند) دہلی

۱۹۴

مرزا عمر بیگ نے مطبع مکتبۂ ابراہیمیہ حیدر آباد (دکن) میں چھاپا

اور

منیجر انجمن ترقی اُردو (ہند) نے دہلی سے شائع کیا

فہرست مضامین

اصطلاحات پیشہ وران تیسرا حصہ

یادداشت

باوجود احتیاط بعض اصطلاحات پر اعراب لگانے میں کچھ کمی رہ ہی گئی جس کو انڈکس (اشاریہ) میں بہت غور کے ساتھ پورا کردیا گیا ہے قارئین کرام جہاں کہیں ایسی کمی پائیں انڈکس سے مقابلہ فرمائیں۔

۲۔ اصطلاحات کی تشریح میں اکثر جگہ اسم مصغر کے بجائے اسم تصغیر لکھدیا گیا ہے براہ کرم اس غلطی کی اصلاح فرمالی جائے۔

۳۔ صفحہ ۶ سطر ۲ میں لفظ گنجیر غلط ہے صحیح گنجیری ہے۔

صفحہ ۹ سطر ۱۲ لفظ پنیڑی میں نون غنہ ہے۔

صفحہ ۱۴ سطر ۲ میں لفظ طرف غلط ہے صحیح لفظ ظرف ہے۔

صفحہ ۳۲ میں تصویر کے اوپر لفظ تسلا زائد تحریر ہے۔

صفحہ ۶۹ حرام جانور اور حلال جانور خارج صفحہ ۷۰ کوٹرا کے بجائے کوڑا۔

صفحہ ۸۰ جاڑی کے بجائے جھاڑی صفحہ ۱۰۰ اکلھار کے بجائے کلھار۔

صفحہ ۱۰۸ بھریوجن کے بجائے بھرلوجن صفحہ ۱۴۷ لفظ چلاؤ خارج۔

صفحہ ۱۷۰ نکہارا کے بجائے نکھارا مطالعہ فرمادیں۔

بسم اللہ الرحمن الرحیم

دیباچہ

فرہنگ اصطلاحات پیشہ وراں کا یہ تیسرا حصہ چار فصلوں، چوبیس پیشوں اور کچھ کم دو ہزار اصطلاحات پر مشتمل ہے جو دیسی اور پردیسی مختلف بولیوں کا ایک مجموعہ ہے جس میں کچھ الفاظ تو اپنے اصلی روپ میں ہیں اور اکثر نے چولا بدل کر یا مسخ ہو کر ایک نیا جنم اختیار کر لیا ہے جن کی اصلیت کا کھوج نکالنا بھی مشکل ہے ایسے الفاظ کے چند نمونے تحریر کئے جاتے ہیں تشریح کتاب میں ملاحظہ ہو۔

(۱) اوّلا۔ تمنکا۔ راب۔ سینی۔ کپوُرا۔ کُلھڑا۔ کُلتیا۔ غرقی مُغلی۔ مُشدی۔

(۲) تنی تولا۔ تھلک۔ تیڑی۔ اوسا۔ بیدھا۔ ٹک بٹ۔ بیت۔ موُن۔ مرتبان۔

نمبر ایک عربی کے اور نمبر دو سنسکرت الفاظ کے بگڑے ہوئے نمونے ہیں۔

(۳) مختلف بولیوں کے ملے جلے الفاظ :-

انڈرچ ۔ انڈوا ۔ انڈوسی ۔ اوجھ ۔ اُدھیڑ ۔ ادھنت ۔ بیل ۔ جیٹ ۔ بہان ۔ بہنی ۔ بھٹی ۔ تار ۔ تر ہرا ۔ ترونا ۔ جٹائی جرائی ۔ چکھی ۔ چکھوتی ۔ چکھوتیا ۔ چلیت ۔ چک لیٹ ۔ چوہانڈا ۔ رالا ۔ رونا ۔ رھوتو ۔ رنج پوٹا ۔ کوہیڑا ۔ کلنا ۔ کلائی ۔ کلونی کھتائی ۔ کھتانا ۔ کھیدا ۔ کھیدنا ۔ کھٹ رن ۔ گلاوٹ ۔ لوہانڈا ۔ مکوا (مُکھوا) مکول (مُکھ اول) مٹھار ۔ موچ ۔ نالک ۔ رنجڑا ۔ اوساونیا پیت ۔ پٹیانا ۔ غلافنا ۔ تھلکانا ۔ جگری کرنا ۔ چھڑنا ۔ رسانا ۔ رچانا ۔ رمانا ۔ گٹھیلنا ۔ کراتنا ۔ لچھیانا وغیرہ ۔

اور ہزاروں اِن جیسے الفاظ ہیں جو ایک فطری اور مشترک زبان کا، جس کو سب ملک والوں نے مل کر اُردو خطاب دیا ہے، جُزبن گئے اور اُس میں گھُل مِل اور رس بس کر اب اُسی کے ہو گئے ہیں ۔ یہ بول اپنے معنوں اور مفہوم میں ایسا لوچ، پھیلاؤ اور طرفداری رکھتے ہیں کہ اُن میں تھوڑے اول بدل اور کتر بیونت سے نت نئے الفاظ و اصطلاحات بنائے جا سکتے ہیں جو علوم، فنون اور ادب کے نازک اور جدید خیالات کے اظہار کو ملک کی مشترک زبان اُردو کے لئے نہ صرف ایک سرمایہ ہوں گے بلکہ اس کا دامن وسیع سے وسیع تر بنائیں گے ۔ مگر تھوڑے عرصے سے نہ جانے کیا سوچ کر بعض قدامت پسندوں کو اس بولی کے بگاڑنے کی لو لگی ہے اور دیس داسوں کی مدتوں کی مشترکہ کوششوں پر پانی پھیرنے کی فکر ہوئی ہے ۔

اِس زبان کے سیدھے سادے رچے پچے اپنانے ہوئے عام فہم بولوں کی جگہ بڑے بڑے غیر مانوس اور ثقیل، الفاظ جان بوجھ کر اُس میں ٹھونسنے پر کمر باندھی ہوئے تھے کام میں کھنڈت ڈالنا اور چلتی گاڑی میں روڑا اٹکانا اِس ہی کو کہتے ہیں مگر قدرت کو اس فطری اور مشترک زبان کی حفاظت منظور تھی اُس نے اِسی روز کے لئے عبدالحق کو پیدا کر دیا تھا۔ اِس آڑے وقت میں نہ صرف اُس کے محافظ بنے بلکہ اپنی بے لوث سعی سے اُس کو چار چاند لگا دئے۔

اس حصے میں پیشہ ماہی گیری کے متعلق اس قدر عرض کرنا ہے کہ معروف مچھلیوں کے نام اور اتے پتے کے ساتھ اُن کی رنگین تصاویر کا اہتمام، جو اُن کا حلیہ ذہن نشین کرانے کے لئے ضروری تھا، میں اپنی انتہائی مجبوریوں کی وجہ نہ کر سکا اسی طرح بعض دوسرے پیشوں کی ایسی ہی تصاویر کے اِنصرام سے بھی عاجز رہا کیوں کہ وہ ایک اکیلے ہاتھ کا کام نہیں شاید یہ خدمت کسی اور کی قسمت میں لکھی ہو۔

تمدّن کی ترقی کے ساتھ ساتھ فن تیاری خوراک بھی ترقی کر رہا ہے اور اس کے ہر شعبہ میں نت نئی ایجادیں ہو رہی ہیں جن کے تفصیلی حالات کی اس تالیف میں گنجائش ہے نہ ضرورت یہ صرف الفاظ یا اصطلاحات کی ایک داغ بیل ہے جس پر چل کر آئندہ بہت کچھ اضافہ کی گنجائش ہے۔ ہمارے کھانوں کے تفصیلی حالات کے لئے ایک مستقل تالیف کی ضرورت ہے۔

اس سلسلے کا چوتھا حصہ سنگھار اور فنون لطیفہ کے متعلق
زیر طبع ہی امید کہ جلد شائع ہو جائے گا۔

خاکسار

ظفرالرحمٰن عباسی دہلوی عفی عنہٗ

حیدرآباد (دکن)

نومبر ۱۹۴۰ء

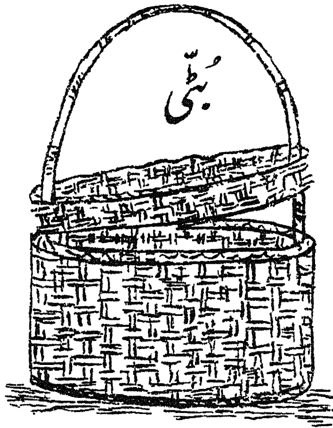
۴۸۶

پہلی فصل فن ظروف سازی
معہ
ملمع کاری

۱۔ ظروف سازی
۱۔ پیشہ ٹوکری سازی

بانک (مونث) بانس کی کھپچیاں اور پلوت تراشنے کا ٹوکری ساز کا ہلالی شکل کا آہنی اوزار۔

بٹی (مونث) ڈھکنے دار پٹاری نما بنی ہوئی ٹوکری جس کے لٹکانے کو اوپر کھپچی کا ایک حلقہ لگا ہوتا ہے (یہ لفظ بنگالی ہے لیکن جنوبی ہند کے اکثر مقامات پر بولا جاتا اور اردو میں کھپ گیا ہے۔)

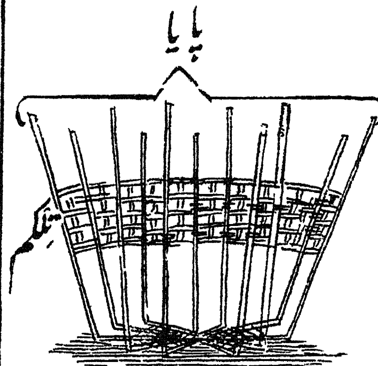


بکھار (مذکر) دیکھو ڈالا۔
بنگا (مذکر۔ مونث) دیکھو پلوت
بوئی (مونث) ایک قسم کی گھاس کے

طرّہ کی پینک جو ہلکی پھلکی اور خوش وضع ٹوکریاں بنانے کے کام میں لائی جاتی ہی۔

بوٹیا (مذکر) پھل پھول رکھنے کی بوئی کی بنی ہوئی نازک قسم کی ٹوکری۔

پایا (مذکر) ٹوکرے یا ٹوکری کی باڑ کی تیلیاں جن میں آڑی تیلیاں بطور بناوٹ ڈال کر ٹوکری کا ڈھانچہ تیار کیا جاتا ہی



—— (جمانا۔ باندھنا) باڑ کی تیلیوں کی ترتیب سے بندش کرنا۔

—— (اتارنا) باڑ کی تیلیوں کو

حسب ضرورت چھوٹا کرنا۔

پتّل (مونث) ڈھاک کے پتّوں کا تھالی نُما بنایا ہوا ظرف۔

پتورا (مذکر) دیکھو دونا۔

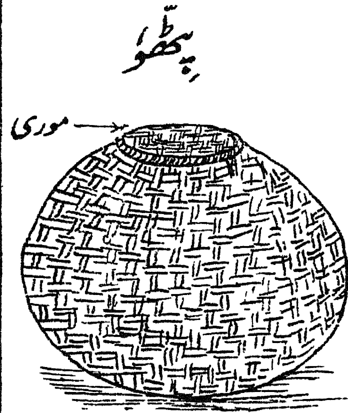
پٹارا (مذکر) بیلن کی وضع کا بڑی قسم کا ڈھکنے دار بنا ہوا ٹوکرا معمول سے چھوٹے کو پٹاری کہتے ہیں۔ پٹارا۔ بہاری زبان کا لفظ ہی لیکن اردو میں شریک ہو گیا ہی اور شمالی ہند میں عام طور سے بولا اور سمجھا جاتا ہی۔

پٹاری (مونث) پٹارے کا اسم تصغیر۔ دیکھو پٹارا۔ شمالی ہند میں دھات کے بنے ہوئے پاندان کو بھی پٹاری کہتے ہیں جو عموماً پٹارے کی شکل کی ہوتی ہی۔

پٹھو (مذکر) بڑے پیٹ اور چھوٹے منہ کا اوسط درجہ کا ٹوکرا جس میں پھل یا ترکاری زیادہ مقدار میں حفاظت سے رکھی جائے پٹھو لفظ پیٹو (بڑا

پیٹ والا) کا غلط تلفّظ ہے۔ اس کے منہ کو اصطلاحاً موری کہتے ہیں۔

پھٹّو



پلڑا (مذکر) دیکھو پلوا۔

پلّا (مذکر) دیکھو جھلّا۔

پلوا / **پلڑا** } (مذکر) پلّے کا اسم تصغیر۔ دیکھو پلّا۔

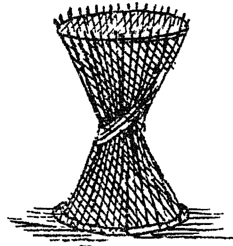
پلوت / **پلوٹ** } (مذکر) بنگا۔ کھپچر۔ پھانٹ ٹوکری وغیرہ بنانے کو بانس کی تراشی ہوئی پتلی پتلی پٹیاں۔

پھانٹ (مونث) دیکھو پلوت۔

پھول ڈلیا (مونث) ساجی پھول وغیرہ رکھنے کی سینکوں کی بنی ہوئی نازک اور پھیلواں منہ کی ٹوکری دیکھو چنگیر۔

تڑونا (مذکر) پھیری والے سودا فروشوں کا خوانچہ رکھنے کا ڈگڈگی نما اڈّا حسب ضرورت چھوٹا بڑا بانس کی تیلیوں یا سرکنڈے کا بنایا جاتا ہے۔

تڑونا

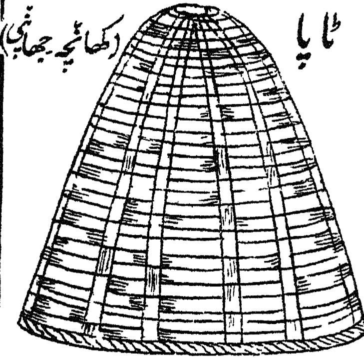


تلکم (مذکر) ٹوکرا یا ٹوکری کی بُنائی کا آڑا پھیر جو بطور بانا بُنا جاتا ہے۔ (پھیرنا۔ ڈالنا) دیکھو تصویر بر صفحہ ۲ نشان ۲۔

ٹاپا (مذکر) کھانچہ۔ جھانپی۔ مخروطی شکل کا اونچا اور

بڑا ٹوکرا جو عام طور سے مرغیاں بند کرنے کے استعمال میں آتا ہے۔ پورب میں ٹاپا پچھم میں کھانچہ اور بنگال میں جھانپی کہلاتا ہے۔ لفظ ٹاپڑ سے ٹاپا بن گیا ہے۔

ٹاپا



ٹوکرا (مذکر) بانس یا جھاؤ کی شاخوں کا بنا ہوا پیالے نما شکل کا ظرف حسب ضرورت چھوٹا، بڑا اور مختلف نمونوں کا بنایا جاتا ہے۔ معمول سے چھوٹا ٹوکری کہلاتا ہے۔

ٹوکری (مونث) ٹوکرے کا اسم تصغیر

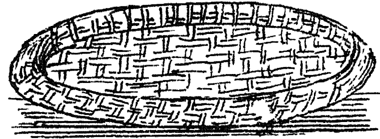
ٹوکری ساز (مذکر) ٹوکریاں بنانے والا کاریگر بانس کی تیلیوں۔ سینکوں اور بعض درختوں کی شاخوں اور پتّوں کے ظروف بنانے والا مزدور عُرف عام میں ٹوکری ساز یا ٹوکری والا کہلاتا ہے۔ ٹوکری سازی قدیم مستقل اور ان مِٹ صنعت ہے جس کی ہر زمانہ ہر ملک اور ہر قوم میں ضرورت رہتی ہے زمانہ کی ترقی کے ساتھ اس میں بھی ترقی ہوتی رہتی ہے۔

جھابا / جھبّا جھوّا } (مذکر) جھاؤ کی شاخوں کا بُنا ہوا تھال کی شکل کا ظرف جو عام طور سے کُنجڑے ترکاری وغیرہ رکھنے کو کام میں لاتے ہیں جھبّا اور جھوّا جھابے کا غلط تلفّظ ہے جو دِہاتی بولتے ہیں۔ معمول سے چھوٹا جھابی، جھبری اور جھبڑی کہلاتا ہے۔

جھابی / جھبری۔ جھبڑی } (مونث) جھابے کا اسم تصغیر

جھانپی (مونث) دیکھو ٹاپا۔

جھابا



(جھبّا - جھوّا)

جھاؤ (مذکر) ایک قسم کی لمبی اور پتلی شاخوں کی جھاڑی جو عموماً بڑے دریاؤں کے کنارے خود رَو پیدا ہوتی ہے دوآبہ کے علاقہ میں دریائے گنگا اور جمنا کے کناروں پر بہت ہوتی ہے۔ ٹوکریاں اور اناج رکھنے کے لئے بڑی بڑی کوٹھیاں بنانے کے کام آتی ہے۔

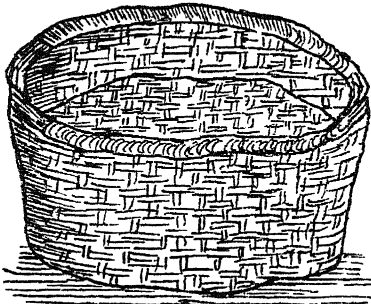
جھوّا / **جھبّا** (مذکر) دیکھو جھابا

جھبری / **جھبڑی** (مونث) دیکھو جھابی

جھلّا (مذکر) بلا۔ دیکھو جھلّی

جھلّی (مونث) اونچی باڑ کا پٹاری نما بڑا ٹوکرا جس میں ایک مزدور کے اُٹھانے کے لائق بوجھ بھرا جا سکے اوسط درجہ سے زیادہ بڑا اصطلاحاً جھلا کہلاتا ہے لیکن بہت کم بولا جاتا ہے عام لفظ جھلّی ہے۔ لفظ جھلّا اور جھلّی مصدر جھیلنا بمعنی اُٹھانا کا اسم ظرف ہے

جھلّی

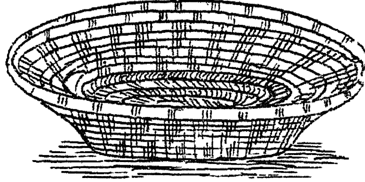


چنگیر (مونث) ساجی۔ گنگیری۔ پھول ڈلیا۔ مونی۔ پھول پھل رکھنے کی پھیلواں منہ کی اُتھلی ٹوکری تصویر صفحہ

چھیبا (مذکر) جھابے کا دوسرا تلفظ جو بعض مقامات پر بولا جاتا ہے دیکھو جھابا۔

چنگیر

(ساجی۔ گنجیر۔ پھول ڈلیا۔ مونی)



دوُرا (مذکر) جھلّی کی قسم کی مگر اس سے بہت چھوٹی ایک قسم کی پٹاری نُما ٹوکری۔ دیکھو جھلّی۔

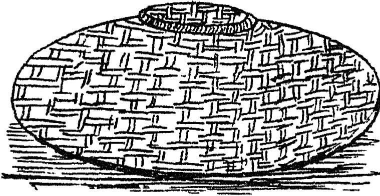
ا۔ دوُرا بہاری زبان کا لفظ ہے آگرہ اودھ میں بھی بولا جاتا ہے مگر عام طور سے ڈلیا کہلاتا ہے جو غالباً مصدر ڈالنا کا اسمِ ظرف ہے جس طرح مصدر جھیلنا سے جھلّی۔

دوُنا (مذکر) پتوُرا۔ پتّوں کا بنایا ہوا پیالے نُما ظرف۔ پتّل اور دوُنا اہلِ ہنود کے بہت قدیم زمانہ کے کھانے کے برتن ہیں جو اب تک عام طور سے استعمال ہوتے ہیں پتّل تھالی اور دوُنا کٹورے کی بجائے کام میں لایا جاتا ہے۔

ڈالا (مذکر) بکھار۔ ڈھاکا۔ کورنگا چھوٹے مُنہ اور پھیلواں بڑے پیٹ کا پِٹھو کی وضع کا ٹوکرا جس میں چڑیا مار نیا پکڑا ہوا جانور بند رکھتے ہیں۔

ڈالا

(بکھار۔ ڈھاکا۔ کورنگا)



ڈلیا (مونث) دیکھو دوُرا فقرہ ۱۔

ڈھاکا / **ڈھکّا** (مذکر) دیکھو ڈالا۔

ساجی (مونث) دیکھو پھول ڈلیا

سینک (مونث) ایک قسم کی گھانس کی سِرکی یعنی طُرّے کا ڈنٹھل جو

عمدہ قسم کی ٹوکریاں بنانے کے کام آتی ہے اور جھاڑو بھی بنائی جاتی ہے۔

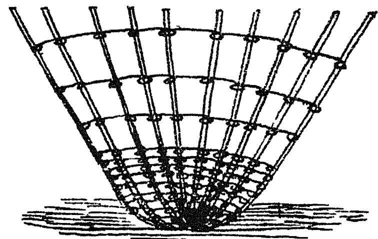
کورنگا (مذکر) دیکھو ڈالا۔

کھارا (مذکر) دیہاتی عورتوں کا ضروری سامان رکھنے کا صندوق کی وضع کا بنا ہوا ٹوکرا (رسوم ہند حصہ اول)

کھانچہ (مذکر) دیکھو کھاپا اور تصویر بر صفحہ ۴

کھانچی (مونث) کھانچے کی وضع کی چند کھپچیاں جوڑ کر بنائی ہوئی، بڑی اور پھیلواں منہ کی ٹوکری جو کمہاروں میں برتن اٹھانے کے کام آتی ہے۔

کھانچی



گنجیری (مونث) دیکھو چنگیر۔

موری (مونث) دیکھو بیٹھو۔

مونی (مونث) دیکھو چنگیر

۲۔ پیشہ کمہاری

آب خورہ (مذکر) کوزا۔ کلھڑا۔ گھوتوا۔ مٹکینا۔ گلاس۔ پانی وغیرہ پینے کا گلاس کی وضع کا بنا ہوا لمبوترا ظرف۔ اردو میں دھات اور شیشے کے بنے ہوئے کو گلاس اور مٹی کے بنے ہوئے کو آب خورہ کہتے ہیں شمالی ہند میں عوام خصوصاً اہل ہنود کلھڑا۔ مٹکینا اور گنوار گھوتوا بولتے ہیں۔

ا۔ کلھڑا عربی لفظ قُلّہ کا اردو تلفظ ہے پنجاب سے دوآبہ کے علاقہ میں پہنچ کر ہندی میں شامل ہو گیا اور اہل ہند نے اس کو اپنا لیا۔

۲۔ کلیا۔ چھوٹا کلھڑا۔ یہ لفظ بھی لفظ قُلّہ کا اردو تلفظ اور کلھڑے کا

اسم تصغیر ہی۔ عام طور سے بولا اور سمجھا جاتا ہی۔ کُلیا میں گڑھ پھوڑنا ایک عام ضرب المثل ہی

۳۔ مٹکینا۔ مٹکے کا اسم تصغیر ہی دیکھو مٹکا۔

۴۔ کوزا۔ یہ لفظ عام طور سے اصلی معنوں میں نہیں بولا جاتا البتہ مصری کے کوزے مشہور ہیں۔ شمالی ہند میں مصری مٹی کے چھوٹے آب خوروں میں بنائی جاتی ہی جو آب خورہ کی شکل کی ہوجاتی ہی اس لئے اصطلاح عام میں مصری کا کوزہ کہلاتا ہی۔



آوا (مذکر) مٹی کے برتن پکانے کی بھٹی۔ آگ سے پختہ کرنے کے لئے مٹی کے برتنوں کا انبار۔

مثل۔ ماں کا پیٹ کمہار کا آوا کوئی گورا کوئی کالا۔

——— (گندہ ہونا) کسی نقصان کی وجہ آوے کے تمام برتنوں کا خراب ہوجانا۔ کچّا اور ناقص رہنا۔

مثل۔ اُن کا آوے کا آوا گندہ نکلا۔

بجری (مونث) سنگ ریزے دار سُرخ قسم کی مٹی جو برتن بنانے کے کام نہ آسکے۔

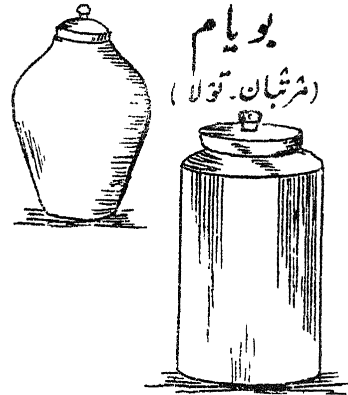
بدنی } (مونث) مٹی کا بنا ہوا
بدھنی } ٹونٹی دار لوٹا۔

۲۔ تونتی۔ بدنی کی وضع کا معمول سے بہت چھوٹا بنا ہوا ظرف

بویام (مذکر) آچار، مُربہ یا شیرے دار دوائیاں رکھنے کا بیلن کی وضع کا بنا ہوا چوڑے مُنہ کا برتن

مٹی، چینی، شیشے اور ہر قسم کی دھات کا بنایا جاتا ہے۔ تولا بھی کہتے ہیں۔

۱۔ مرتبان۔ (امرت + بان) بویام کی قسم کا کسی قدر تنگ مُنہ اور پیٹ دار برتن۔ اردو میں لفظ مرتبان عام اور بویام خاص ہے۔

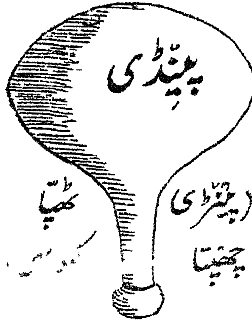


بہانا (مصدر) کُمہار کا چاک کے دَور پر مٹی سے برتن ڈولانا یا بنانا۔

بجھیکا (مذکر) معمول سے بڑا اور سڈول بنا ہوا آب خورہ

پرجاپت کُمہار (مذکر) دیکھو کُمہار۔

پینڈی (مونث) پٹیڑی۔ ٹھپا۔ چھپتا۔ کوسی۔ مٹکے کی قسم کے برتن کی گولائی کو تھپک کر بڑھانے کی چوبی تھاپی۔



پٹیڑی (پ ی ن ڑی) (مونث) دیکھو پینڈی۔

پھرکا / **پھرتیا** (مذکر) دیکھو چاک۔

پھٹریڑی (مونث) جیڑی۔ آوے میں برتنوں کو قرینے سے تلے اوپر جما کر بنائی ہوئی چوٹی۔ سیدھی قطار۔

پھلکا (مذکر) دیکھو چاک۔

ٹُنٹی (مونث) (سنسکرت تونڈا (ت ت ای) مٹی کی ٹونٹی دار لُٹیا

دیکھو بدنی فقرہ ۱ اور تصویر بر صفحہ ۹

تولا (مذکر سنسکرت تول) روٹی
وغیرہ رکھنے کی چوڑے منہ کی
مٹی کی ہنڈیا (آگرہ اور اودھ)
دودھ ناپنے کا کھلے منہ کا مٹی کا
برتن (بنگال)۔

ٹھیا (مذکر) دیکھو پینڈی۔

ٹھلیا (مونث) گھڑیا (پنجابی)
مٹکے کی وضع کا چھوٹے منہ
کا پانی رکھنے کا ظرف۔ اردو میں
مٹی کی بنی ہوئی کو عام طور سے
ٹھلیا اور دھات کی بنی ہوئی کو
گھڑیا کہتے ہیں۔

ٹھیکرا (مذکر) مٹی کے برتن کا
ٹوٹا ہوا ٹکڑا۔ مٹکے کا ٹوٹا
ہوا کھپرا۔ بہت چھوٹا ٹکڑا ٹھیکری
کہلاتا ہے۔

ٹھیکری (مونث) ٹھیکرے کا اسم تصغیر

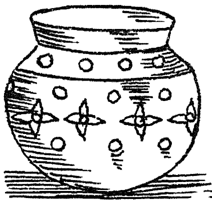
جیڑی (مونث) دیکھو جھریڑی۔
لفظ جوڑنا یعنی اوپر تلے
رکھنا یا برابر برابر ملا کر رکھنا سے
جیڑی بن گیا ہے۔

۱۔ قلعہ معلّی کی زبان میں نیاز
کے شربت کی ٹھلیا کو جس کے منہ پر
بدنی کی ٹونٹی میں پان کا بیڑا اور
منہ پر آب خورہ رکھا جاتا تھا
اصطلاحاً جیکڑ کہتے تھے جو غالباً
جیڑی سے بنا ہو۔ (کتاب بزم آخر)

جیکڑ (مونث) دیکھو جیڑی فقرہ ۱

جھانکی (مونث، جھائیں مائیں)۔
جالی دار بنی ہوئی ہنڈیا
جس میں غریب غربا ہوا سے بچاؤ
کے لئے چراغ رکھ لیتے تھے۔

جھانکی (جھائیں مائیں)



جھائیں مائیں (مونث) دیکھو
جھانکی۔

جھجری (مونث) پانی رکھنے کا

صراحی کی قسم کا معمولی وضع کا مٹی کا
برتن (جھجر ایک مقام کا نام ہے۔
جہاں سے یہ برتن بڑی تعداد میں
تیار ہو کر شہروں میں آتے تھے۔
گرمیوں میں اُن میں پانی ٹھنڈا
رہتا تھا اس خصوصیت کی وجہ
سے مشہور اور جھجری کے نام سے
موسوم ہو گئے۔ اب اعلیٰ بناوٹ
کی صراحیوں کے مقابلے میں اُن
کا بنا موقوف اور رواج جاتا رہا)

جھجری



جھوٹی چینی (مونث) دیکھو چینی
مٹی۔

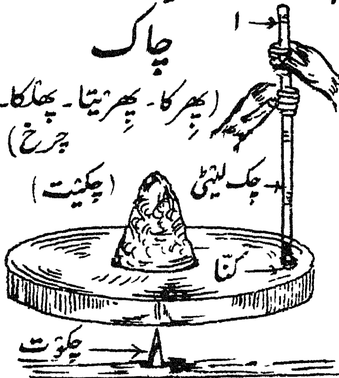
چاک (مذکر) پھِرکا۔ پھِرییا۔
پھلکا۔ چرخ۔ کمہار کا برتن
ڈھالنے یا سانچنے کا چکّی کے
پاٹ کی شکل کا پتھر کا پیّا۔ شمالی ہند
میں پھلکا کہلاتا ہے جس کا دوسرا تلفظ
پھِرکا اور پھِرییا ہے

۱۔ چک لیٹی۔ چوبی ڈنڈا جس
سے چاک گھمایا جاتا ہے۔ اس کو بعض
مقامات پر چکیٹ بھی کہتے ہیں۔

۲۔ چکوت۔ زمین میں گڑا ہوا
چاک کا کیلا جس پر چاک گھومتا ہے

۳۔ کنا۔ چاک کے کنارے پر
کا چھوٹا گڑھا جس میں چک لیٹی پھنسا کر
چاک کو گھُماتے ہیں۔

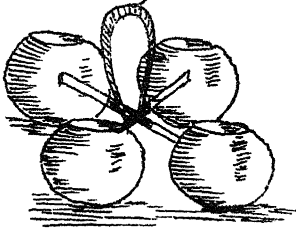
چاک



۱۔ چک لیٹی (چاک + لاٹ)

چپنی (مونث) ڈھپنی۔ ڈھکنی۔ ہنڈیا اور
مٹکے وغیرہ کے منہ پر ڈھکنے کا مٹی کا

بنا ہوا ڈھکنا۔
چَتّا (مذکر) دیکھو گھیرا۔
چاک لِٹّی (مونث) دیکھو چاک
چکیت } فقرہ ۱
چکوت (مونث) دیکھو چاک
فقرہ ۲
چکونڈی (مونث) برتن ڈولاتے
وقت چاک پر مٹی
چکنانے کو پانی کی ہنڈیا۔
چکیت (مذکر) دیکھو چاک فقرہ ۱
۲۔ وہ کیلا جس پر کمہار کا
چاک گھومتا ہی۔
چوگھڑا (مذکر) پسا ہوا نمک مرچ
اور گرم مسالہ وغیرہ رکھنے
کا مٹی کا بنا ہوا چوکھا ظرف جس
میں مدوّر شکل کے پیالے نما چار
برتن مربع شکل میں جڑے ہوتے
ہیں
چینی مٹی (مونث) برتن بنانے کی
ایک خاص قسم کی گھریا
مٹی۔ اس قسم کی مصنوعی بنائی ہوئی
گھریا چھوٹی چینی کہلاتی ہی۔
چھپتا (مذکر) دیکھو پینڈی۔



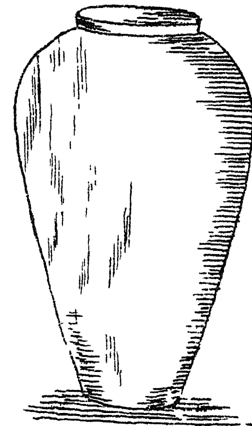
چھینا } (مذکر) چاک پر تیار کیے
چھون ا } ہوئے برتن کو مٹی کے
تھوئے سے کاٹنے کا تاگے کا
باریک تار۔ بعض مقامات پر چھیوری
یا چھیول کہتے ہیں اس کے لئے کمہاروں
میں یہ پہیلی مشہور ہی۔ ؎
پانی میں نس دن رہے جاکے ہاڑ نہ ماس
کام کرے تلوار کا پھر پانی میں باس
یہ ڈورا جس سے برتن کو مٹی کے
تھوئے سے کاٹا جاتا ہی پانی کی ہنڈیا
میں پڑا رہتا ہی اسی بات کی طرف
پہیلی میں اشارہ ہی۔

چھیوری } (مونث - مذکر) دیکھو
چھیول } چھینا۔

ڈھیبنی (مونث) دیکھو چینبی۔

رانجن } (مونث) لمبوتری شکل اور
رنجن } بڑی بناوٹ کا مٹکا یا
گول۔ خاص ضرورتوں
کے لیے اس پر لاکھ کا روغن کر دیا
جاتا ہے۔

رانجن



سکورا (مذکر) پھیلواں منہ اور
اتھلی (کم گہرا) وضع کا مٹی
کا چھوٹا پیالا جس میں پانچ سے
دس تولے تک پانی آجائے معمول
سے چھوٹا سکوری کہلاتا ہے۔

(سکورا دراصل عربی لفظ سُکُرّہ کا
اردو تلفظ ہے جو کثرت استعمال
سے ہندیا گیا ہے جس طرح کلھڑا
اور کلیا۔ شمالی ہند میں عام طور سے
بولا جاتا ہے اور اردو زبان کا لفظ
بن گیا ہے)

سکوری (مونث) سکورے کا
اسم تصغیر دیکھو سکورا۔

سیل کھری (مونث) ایک قسم کا
چکنا، چمکدار، نرم اور
نیلگوں سفید رنگ پتھر جس کو باریک
پیس کر اور سفیدی کے ساتھ پانی
میں ملا کر برتنوں پر بیل بوٹے بناتے
ہیں۔

سی نک } (مونث) عربی لفظ ہے
صحنک } جو اردو میں شامل ہو کر
مٹی کی بنی ہوئی بڑی
رکابی کے لیے جو نیاز نذر کے
موقع پر استعمال کی جائے، مخصوص
ہو گیا ہے۔

صُراحی (مونث) پانی رکھنے کو

لمبوتری گردن کا خوش نما بنا ہوا
ظرف مٹی کے بنے ہوئے کا
استعمال عام اور مروّج ہے تکلّفاً
دھات اور شیشے کا بھی بنایا جاتا ہے



کاغذی برتن (مذکر) پتلی تہ کا
نازک بنا ہوا مٹی کا
برتن اصطلاحاً کاغذی برتن کہلاتا ہے

کُلیا (مونث) دیکھو آب خورہ
فقرہ ۱ اور ۲ (کلھڑے کا
اسم تصغیر)

کُلھڑا (مذکر) دیکھو آب خورہ فقرہ ۱
(عربی لفظ قُلّہ کا ہندی تلفظ)

کمائی ہوئی مٹی (مونث) برتن
بنانے کے لائق
صاف کی ہوئی اور لوچ دار بنائی
ہوئی مٹی

کُمہار (مذکر) مٹی کے برتن بنانے والا
قدیم پیشہ ور صناع تقسیم کار کے
لحاظ سے اس کی حسب ذیل ذاتیں
مشہور ہیں:-

۱- پرجاپت کُمہار- کھلونے
اور بغیر چاک کے برتن بنانے والا
کمہار معمولی درجہ کے کاریگروں میں
شمار کیا جاتا ہے-

۲- کیری کمہار- صرف کھلونے
بنانے والا کمہار- پرجاپت کا شریک
کار-

۳- گولے کمہار- چاک پر
اور اعلیٰ قسم کے برتن بنانے والا
کمہار اس کا شمار درجہ اول کے
کاریگروں میں کیا جاتا ہے-

۴- کُہار- کمہاروں کا وہ فرقہ
جو بطور پیشہ برتن بنانے کا کام نہیں
کرتا بلکہ شریک کار کی حیثیت
رکھتا ہے- مٹی فراہم کرنا اور
ضرورت کے وقت برتن بنانے میں

مدد دینا اس کا معمولی کام ہے خالی وقت میں جانور چراتا ہے۔

کمہاری (مونث) کمہار کی عورت
۲۔ایک پردار کیڑا جو مٹی کا گھر بناتا اور اُس میں اپنے انڈے رکھتا ہے۔

کن } (مذکر) دیکھو چاک
کنّا } فقرہ ۳

کمؤسی (مونث) دیکھو پینڈی

کورا برتن (مذکر) آوے سے نِکلا ہوا نیا غیر مُستعملہ برتن۔

کوزا (مذکر) دیکھو آب خورہ فقرہ ۴

کونڈا (مذکر) پھیلے منہ کا کم گہرا پیالے کی وضع کا برتن۔
معمولی استعمال کے بڑے سے بڑے کونڈے کا منہ فٹ، ڈیڑھ فٹ پھیلاؤ کا ہوتا ہے معمول سے چھوٹا کونڈی اور کُنڈالی کہلاتا ہے۔
۲۔ وکن میں پودے لگانے کے گملے کو کونڈا کہتے ہیں۔

کونڈا



کونڈی (مونث) کونڈے کا اسم تصغیر

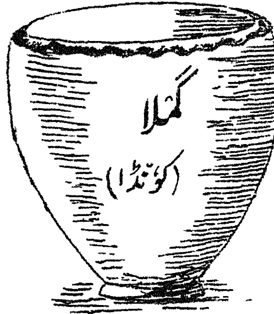
کُونڈالی (مونث) کونڈی کا اسم تصغیر۔ دیکھو کونڈا۔

کیری کمہار (مذکر) دیکھو کمہار فقرہ ۲

کھریا (مونث) ایک قسم کی سفید مٹی جس میں چونے کے اجزا غالب ہوتے ہیں عمدہ قسم کے برتن بنانے کو مٹی میں ملائی جاتی ہے۔

کھویا (مذکر) گوندا۔ برتن تیار کرنے کو پانی سے گوندھ کر لوچدار بنائی ہوئی مٹی۔

گملا } (مذکر) کونڈے کی قسم کا
گھملا } چھوٹے پودے لگانے
کا پھیلواں مُنہ اور تنگ
پینڈے کا مٹی کا ظرف۔



گول (مونث) دیکھو مٹکا۔
[illegible] کمہار (مذکر) دیکھو کمہار

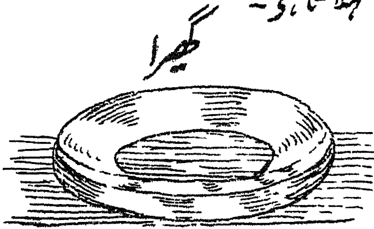
فقرہ ۳

گوندا (مذکر) دیکھو کھویا۔
[illegible] پینڈی کہلاتا ہے۔

گھڑا (مذکر) (پنجابی) ٹھلیا کی
وضع کا بڑی قسم کا برتن۔
دیکھو ٹھلیا۔ معمول سے چھوٹا گھڑیا
کہلاتا ہے۔

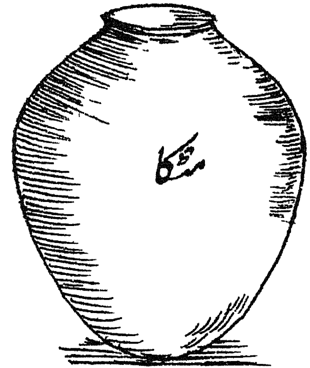
گھڑا ایک مٹی کا ٹوٹا ہوا
قریب اُس کے ہی اک طرف کو پڑا
(شاد)

گھڑیا (مونث) دیکھو گھڑا۔
گھیرا (مذکر) مٹکا رکھنے کا مٹی کا
بنا ہوا حلقہ دکن میں چُمّا
کہلاتا ہے۔



لکوٹا (مذکر) لاک کا روغن جو مٹی
کے برتنوں پر کیا جاتا ہے۔
(پھیرنا۔ لگانا۔ چڑھانا)
لہسُر (مذکر) کمائی ہوئی مٹی کو پانی
میں گلانے اور لوچ دار بنانے
کا اوزار۔

مٹکا (مذکر) پانی رکھنے کو بیضوی
شکل کا مٹی کا بنا ہوا بڑا ظرف
بعض مقامات پر عوام مٹکے کو گول
کہتے ہیں۔ معمول سے چھوٹا مٹکی اور
بہت چھوٹا جو آب خورہ کا کام
دے مٹکینا کہلاتا ہے جس کا دوسرا
نام گُھڑا ہے۔ دیکھو تصویر بر صفحہ ۱۷



مٹکی (مونث) مٹکے کا اسم تصغیر۔

مٹکینا (مذکر) کلھڑا۔ مٹکے کا اسم تصغیر
دیکھو مٹکا اور آب خورہ۔

مٹیار (مونث) وہ جگہ جہاں برتن بنانے کی مٹی تیار کی جائے
دیکھو تغار (پہلا حصہ پیشہ بیلداری)

مرشبان (مذکر) بویام۔ (سنسکرت (امرت + بان) دیکھو بویام فقرہ ۱ اور تصویر بر ص ۹

مُرم (مونث) سنگ ریزوں کی مٹی جو برتن بنانے کے کام نہیں آتی۔

مُہار (مذکر) دیکھو کمہار فقرہ ۴

مینڈی (مونث) دیکھو گوندا

ناند (مونث) پیالے کی وضع کا بنا ہوا مٹی کا بڑا برتن جو دھوبی رنگریز اور دیگر پیشہ وروں کے کام آتا ہی۔ معمول سے چھوٹا ندولا کہلاتا ہی۔



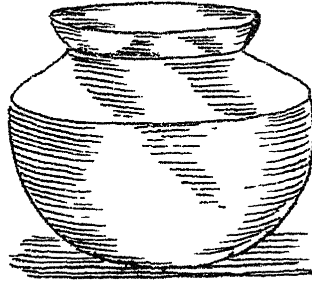
ندولا (مذکر) ناند کا اسم تصغیر
دیکھو ناند

ہانڈی (مونث) دیکھو ہنڈیا۔

ہنڈا (مذکر) چوڑے منہ کا مٹکے کی قسم کا مگر اُس سے چھوٹا برتن۔ معمول سے چھوٹا ہنڈیا کہلاتا ہی۔

ہنڈی / **ہنڈیا** (مونث) ہانڈی۔ ہنڈے کا اسم تصغیر
دیکھو ہنڈا۔

ہنڈا



۲- پیشہ کپا سازی (دب گری)

پاری (مونث) اوسط درجہ کا کپا۔ دیکھو کپا۔

پٹھا (مذکر) کپے کا بغلی رخ جو کسی قدر چپٹا ہوتا ہے۔ دیکھو تصویر کپا بر صفحہ ۱۹

پلا (مذکر) سب سے بڑی قسم کا کپا جس میں ڈھائی تین من وزن آسکے۔ دیکھو کپا۔ معمول سے چھوٹا پلی کہلاتا ہے۔

پلی (مونث) دیکھو پلا۔

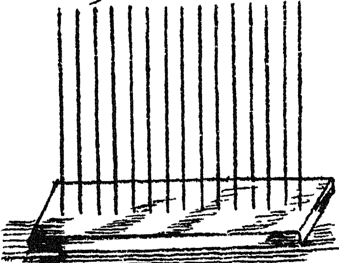
پیٹ (مذکر) کپے کا بیچ کا پھولا ہوا حصہ دیکھو تصویر کپا صفحہ ۱۹

تاڑی (مونث) کپے کے منہ پر چمڑے کی گوٹ کے ساتھ سلا ہوا بانس کی پھچی کا حلقہ جس سے کپے کا منہ تنا رہتا ہے۔ مصدر تاننا سے تان مذکر تانی مونث ہے اور تاڑی اس کا غلط تلفظ ہے۔ دیکھو تصویر کپا بر صفحہ ۱۹

ٹلکی (مونث) فرما۔ کینڈا۔ سانچہ۔ لکڑی یا چمڑے کا بنا ہوا نمونہ جس پر کپے کے حصے تراشے جاتے ہیں۔

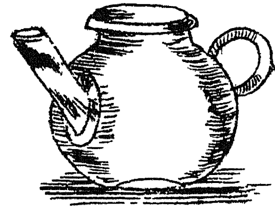
جنتری (مونث) چمڑے کے باریک تسمے کاٹنے کا کنگھی نما بنا ہوا اوزار جس پر چمڑا منڈھ کر کپا سینے کے لائق باریک باریک تسمے کاٹ لئے جاتے ہیں۔

جنتری



جھابا (مذکر) ہنڈے کی شکل کا ٹونٹی دار چرمی بنا ہوا ظرف

جھابا



چولی (مونث) گلا۔ کپّے کے پیٹ اور منہ کے درمیان کا چھوٹا اور تنگ حصہ جو بطور گردن ہوتا ہے دیکھو تصویر کپّا بر صفحہ ۱۹

دب گر (مذکر) کپّا ساز کپّے اور اسی قسم کے چمڑے کے ظرف بنانے والا کاریگر۔

(عربی لفظ دبّہ بمعنی چمڑے کا بڑا مٹکا۔ سنسکرت میں کتوپا اور اردو میں کپّا کہلاتا ہے)

کالبُد (مذکر) قالب کا غلط تلفظ۔ کپّا ڈھولانے کا مٹی کا سانچہ جس پر کپّے کے پاکھے ملا کر سیتے ہیں اور چمڑا خشک ہونے کے بعد مٹی کا سانچہ توڑ کر نکال لیتے ہیں۔

——— (جھاڑنا) مٹی کے سانچے کو توڑ کر کپّے کو اندر سے صاف کرنا۔

کپّا (مذکر) سنسکرت کتوپا۔ عربی دبّہ۔ مٹکے کی وضع کا کسی قدر لمبوترا چمڑے کا بنایا ہوا بڑا ظرف اوسط درجہ کے کپّے کو پاری ہمولی اور چھوٹی قسم کو کپّی کہتے ہیں۔

کپّا



کپّا ساز (مذکر) دیکھو دب گر۔
دبّہ عربی میں کپّے کو کہتے ہیں۔ اسی لئے بعض بڑے شہروں میں کپّے ساز دب گر کہلاتے ہیں۔

کپّی (مونث) دیکھو کپّا۔

گلاّ (مذکر) دیکھو چولی

گھیرنا (مذکر) چمڑے کے گول ٹکڑے کاٹنے کا گتّے نما گول کینڈا۔

۴۔ پیشہ ڈھلئی کاری

معہ

پیشہ جھلائی او چھلائی

اُدھیڑ (مذکر) ڈھلے ہوئے برتنوں کے کھردرے پن کو نکالنے اور ان کی سطح ہموار کرنے کے لئے ابتدائی موٹی چھلائی کرنے کا عمل۔

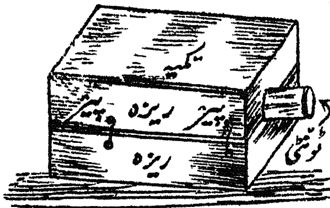
——— (کرنا) برتن کا کھردراپن چھیلنا۔

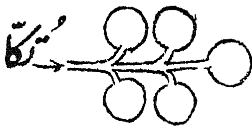
الموِنیم (مونث) ایک قسم کی مرکب دھات جو خاک میں ملے ہوئے مختلف قسم کے دھاتوں کے ذرّوں سے تیار کی جاتی ہے۔

اوگی (مونث) برتن ڈھالنے کا پٹاری نما بنا ہوا گھیرا۔

۱۔ اوگی کے حسب ضرورت دو یا دو سے زیادہ حصے ہوتے ہیں۔ ہر حصہ ریزہ اور اس کی مجموعی ہیئت جھنڈ کہلاتی ہے

اوگی (جھنڈ)





بادی (مونث) برتنوں کی سطح چھیلنے اور صاف کرنے کا فولادی پٹّی کا اوزار جو خراد کے اوزار سے مِلتا جُلتا اور حسب ضرورت چھوٹا بڑا ہوتا ہے۔

بٹ (مونث) ڈھلے ہوئے برتن کی سطح کے اوپر کا کھُردُرا پن اور شکن وغیرہ جو ڈھلائی میں پڑ جاتی ہے۔ (پڑنا۔ نکالنا۔ صاف کرنا)

بِرنج (مذکر) دیکھو پیتل۔

بِرنج ساز (مذکر) پیتل تیار کرنے اور اُس کے برتن ڈھالنے اور بنانے والا پیشہ ور کاری گر۔

بے ڈھا (مذکر) ڈھلا ہوا برتن یعنی وہ برتن جو ڈھال کر تیار کیا جائے۔

بہنکار } (مونث) جست۔ سیاہ
بھنکار } تاب دھات جو تانبے اور سیسے کو ملا کر تیار کی جاتی ہے۔

بھیٹ (مونث) زائد بڑھی ہوئی کور جو ڈھلائی میں برتن کے جوڑ کے اطراف جم جائے اور بعد میں کاٹ کر الگ کرنی پڑے اس صورت میں ڈھلائی کا نقص سمجھا جاتا ہے جس سے کام بڑھ جاتا ہے۔ (پڑنا۔ جمنا)

پترا (مذکر) چھلائی کا اوزار تیز کرنے کی فولادی پٹّی۔
۲۔ کسی دھات کی ڈھلی ہوئی پتلی چادر کا ٹکڑا۔

پتّا ٹانکا (مذکر) دیکھو ٹانکا۔

پتّی (مونث) مختلف دھاتوں کے اجزا کو مِلا کر گلانے کا بڑا ظرف بعض کاری گر چھیچلی کہتے ہیں جو غالباً لفظ چھیچ یا چھیچنا سے بنا ہے۔

پیتل (مذکر) بِرنج۔ زرد رنگ کی مرکب دھات جو ۲ حصے تانبہ اور ایک حصہ جست یا روح طوطیا ملا کر تیار کی جاتی ہے۔ قدیم زمانہ سے ہندوؤں میں اِس

دھات کے بنے ہوئے برتن عام طور سے استعمال کئے جاتے ہیں۔

پینیا | پی نا (مذکر) مرکب دھات گلانے کا ایک مسالہ

پنیر (مذکر) اوگی کے جوڑ ملانے کے کُنڈے دیکھو تصویر بر صفحہ ۲

پھول (مذکر) دیکھو کانسی۔

تاؤ (مذکر) بھٹی کی آگ کی تیزی جو دھات کو گلا دے۔

—— (آنا) آگ کی تیزی کا اپنی انتہائی حد کو پہنچ جانا۔

—— (لگنا) آگ کی تیزی کا کسی چیز پر اثر ہونا۔

—— (اُترنا) آگ کی تیزی کا اپنی حد کو پہنچ کر دھیما ہونے لگنا۔

تُکّا (مذکر) ایک ساتھ کئی ڈھلنے والے برتنوں کی درمیانی شاخ جو سب میں مشترک ہوتی ہے اور جس کے ذریعہ پگلا ہوا مادّہ ہر برتن کی جگہ پہنچ جاتا ہے دیکھو تصویر بر صفحہ ۲

تکیا (مذکر) اوگی کا ڈھکنا جس پر اوگی جمائی جاتی ہے۔ دیکھو تصویر بر صفحہ ۲

ٹانکا (مذکر) دھات کے برتن کے حصّوں کو جھالنے یعنی جوڑنے والی ایسی دھات جو جوڑ سے مل کر ایک جان ہو جائے اور تپانے سے نہ کھُلے۔ ایسا ٹانکا اصطلاحاً پکّا ٹانکا اور اس کے برخلاف جو ٹانکا برتن کی دھات کے ساتھ وصل نہ ہو اور تپانے سے جدا ہو جائے کچّا ٹانکا کہلاتا ہے۔

—— (لگانا۔ دینا) دھات کے برتن کے جوڑ کو کسی دوسری دھات سے جھالنا (باہم وصل کرنا)

—— (دوڑنا۔ دوڑانا) ٹانکے کا جوڑ پر پھیلنا اور جوڑ کی درز میں بھر جانا۔ پھیلانا بھر دینا۔

—— (کھُلنا۔ نکلنا) ٹانکے کا

قائم نہ رہنا۔

ٹونٹی (مونث) اڈگی کا منہ۔
دیکھو تصویر پر صفحہ ۲

ٹھانس (مونث) چوبی مُڈی
جو چھلیّا برتن کو خرادپر
چڑھانے کے لئے اُس کے ایک
سرے پر جما لیتا ہی۔

جرمن سِلور (مونث) دیکھو کانسی

جست (مذکر) بہنکار (بھنکار)
ایک مرکب دھات
جو تانبے اور سیسے کو ملا کر تیار
کی جاتی ہی جس میں تانبہ چار سیر
اور سیسہ ایک سیر ہوتا ہی۔

جھال (مذکر) دھات کے برتن
کے ٹکڑوں کو جوڑنے
یا سوراخ کو بند کرنے کا عمل جو
کسی دوسری دھات کا ٹانکا
لگا کر کیا جاتا ہی۔ (لگانا۔ دینا)

جھالنا (مصدر) دیکھو جھال

جھلائی (مونث) برتن جھالنے
کا عمل۔ دیکھو جھال۔

جھلیّا (مذکر) ڈھلے ہوئے برتنوں
کے جوڑ جھالنے والا ڈھلائی
کے کارخانہ کا کاری گر۔

جُھنڈ (مذکر) دیکھو اڈگی فقرہ ۱۱

چوئنس (مونث) دھات کے
برتنوں کی چھیلن جو برتنوں
کے کھردراپن کو چھیلنے اور صاف
کرنے میں خارج ہو۔

چِھلیّا (مذکر) ڈھلے ہوئے برتنوں
کی سطح کے کھردرے پن کو
خرادپر چھیل کر صاف اور چکنا
کرنے والا ڈھلائی کے کارخانہ
کا کاری گر۔

چھیجلی (مونث) دیکھو پِلّی۔

خاکا چھڑکنا (مصدر) ڈھلائی
کے سانچے کے نقش
پر راکھ چھڑکنا تاکہ اُس کے
جوڑ آپس میں چپک نہ سکیں۔

ڈھلائی (مونث) دھات کے
برتن وغیرہ ڈھالنے کا
عمل۔

۲- برتن ڈھالنے کی اُجرت

ڈھلیّا (مذکر) سوُدھا- کانسیا- دھات کے برتن وغیرہ ڈھالنے والا کاری گر- جو مرکب دھات مثلاً پیتل کانسی جست وغیرہ سے چھوٹی قسم کے ظروف تیار کرتا ہی جو گھڑ کر تیار نہیں ہو سکتے یا جن کو گھڑ کر بنانے میں دُشواری کے علاوہ محنت اور لاگت زیادہ آتی ہی- ٹھٹیرے کے کام میں جو چھیچ نکلتی ہی اُس کو بطور جُز رسی کام میں لانے کا ڈھلئی کاری ایک طریقہ ہی-

رانگ (مونث) چاندی سے ملتی جلتی ایک دھات جس سے تانبے پیتل کے برتنوں پر قلعی اور ایک قسم کی مرکب دھات تیار کی جاتی ہی جو بھول اور کانسی کے نام سے معروف ہی- رانگ سے پیتل اور ٹین کے برتنوں میں جھال بھی لگایا جاتا ہی مگر اس کا جھال کچّا رہتا ہی-

ریزا (مذکر) دیکھو اوگی فقرہ ۱

زمین (مونث) ڈھلے ہوئے برتنوں کی بالائی سطح جو ابتداً کھُردُری ہوتی ہی اور چھیل کر صاف کی جاتی ہی-

—— (بنانا) ڈھلے ہوئے برتن کی چھلائی کر کے اُس کی سطح کو ہموار اور چکنا کرنا-

سوختی (مونث) ڈھلئی کے سانچہ کی جلی ہوئی مٹی جو پگھلی ہوئی دھات کی تیزی سے جل کر سخت ہو جائے اور سانچہ بنانے کے کام نہ آئے-

سوُدھا (مذکر) ڈھلائی کا کام کرنے والا پیشہ ور بعض مقامات پر سوُدھا کہلاتا ہی دیکھو ڈھلیّا-

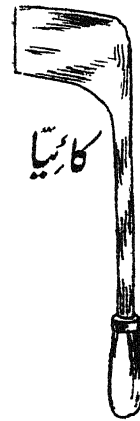
فرما بنانا (مصدر) برتن کی ڈھلائی کا سانچہ تیار کرنا

کانسی (مونث) پھُول- چار حصے

تانبہ اور ایک حصے قلعی کو ترکیب
دے کر تیار کی ہوئی دھات جو
آج کل جرمن سلور کے نام سے
معروف ہے۔

کانسیا (مذکر) مرکب دھات کے
برتن ڈھالنے والا کاری گر
تفصیل کے لئے دیکھو لفظ کسیرا پیشہ
تانبٹ کاری۔

کاریّا / کاای یا (مذکر) برتنوں کے جوڑ
جھالنے کا آہنی اوزار

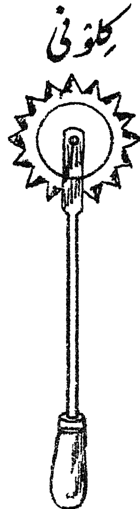


کچا ٹانکا (مذکر) دیکھو ٹانکا۔

کِراٹنا (مصدر) ڈھلے ہوئے
برتن کے کھردرے پن کو
خرّاد پر چڑھانے سے قبل سوہن
سے رگڑ کر کم کرنا۔ لفظ کِرنا (کسی
چیز کے اجزا کا کمزور ہو کر جھڑنا)
سے کِراٹنا بمعنی جھاڑنا بن گیا ہے۔

کِرّا (مذکر) برتن کے جوڑ کے
پیوست ہونے کا نشان جو
لہریے دار ہوتا ہے اور ایک آہنی اوزار
سے دبا کر ڈالا جاتا ہے۔

کِلوٗنی (مونث) برتن کے جوڑ کو دبا کر
بے معلوم کرنے کا دانتے دار
پھرکی کی شکل کا آہنی اوزار جس سے
جوڑ کو دبا کر پیوست کر دیا جاتا ہے۔



کھتانا (مصدر) ڈھلے ہوئے
برتن کی سطح کو چمکانا ۔ چکنانا

کھتائی (مونث) کھتانے کا عمل
دیکھو کھتانا (کرنا)

گلٹ (مذکر) ایک قسم کی مرکب
دھات جس کا رنگ نیل گوں
سفید ہوتا ہے ۔ قلعی اور تانبہ ملا کر
تیار کی جاتی ہے ۔

گلٹ ساز (مذکر) گلٹ کی چیزیں
بنانے والا کاری گر
ڈھلیا ۔

مال (مذکر) ڈھلیوں کی اصطلاح
میں مرکب دھات بنانے
کے اجزا کا مجموعی نام

—— (تیز ہونا) مرکب دھات
کے اجزا کی گلائی میں فرق پیدا
ہونا ۔

مال کی دوڑ (مونث) پگلی ہوئی
دھات کا بہاؤ ۔
تیز روانی ۔ پھیلاؤ ۔ (آنا)

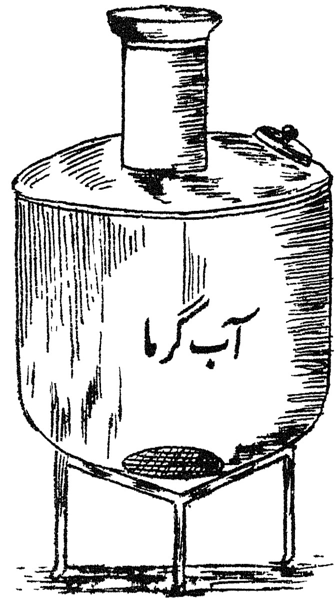
مسّی جوش (مذکر) تانبے کے
برتن کو آگ میں خوب تپا کر جھال
کو جوڑوں میں پیوست کرنے کا
عمل ۔ ایسا جھال معمولی تپش سے
نہیں کھلتا اور پکا جھال کہلاتا ہے
مسّی جوش سے مراد تانبے کو اس
درجہ تپانا کہ وہ آگ کی طرح سرخ
ہو جائے اور ٹانکا (جھال) اس
میں جذب ہو جائے ۔

۵ ۔ پیشہ ٹھیرا گری
(تانبٹ کاری)

آب گرما (مذکر) پانی گرم کرنے کا
انگیٹھی دار برتن حسب
ضرورت چھوٹے بڑے مختلف
قسم کے تیار کئے جاتے ہیں ۔

اتھلا پیالا (مذکر) پھیلے ہوئے
منہ کا کم گہرا پیالا

آڑ (مونث) برتن کے کور کنارے
سیدھے کرنے اور گڑھے
گومڑے نکالنے کا چونچ کی شکل
کا ٹھیرے کا ہتوڑا ۔



آفتابہ (مذکر) فارسی لفظ آب تابہ کا اُردو تلفظ اور آب گرمے کا مترادف لفظ ہے لیکن تلفّظ کے ساتھ اُردو میں اس کا مفہوم بھی بدل گیا ہے اور عام طور سے خوش وضع سرپوش دار لوٹے کے لئے بولا جاتا ہے۔ ہندی میں اسی قسم کے برتن کو جس میں ڈھکنا تو ہوتا ہے لیکن ٹونٹی نہیں ہوتی، گنگا ساگر کہتے ہیں۔

سہ آفتابہ (گنگا ساگر)



اِکوائی (مونث) ہنگا۔ ٹھیٹرے کا کھنی نما آہنی اوزار جس پر معمولی گھڑائی کا کام کیا جاتا ہے۔ جب اس کا منہ چپٹا ہوتا ہے تو اسے چورس اِکوائی کہتے ہیں۔



باٹی (مونث) بٹلوئی کا اسم تصغیر بغیر ٹونٹی کی چھوٹی گول وضع کی

ٹُٹیا۔ دیکھو بٹلوئی

باڈیا (مذکر) سیدھی باڑ اور کُشادہ مُنہ کا بڑا پیالہ یہ لفظ شمال مغربی ہندوستان کے کسی علاقہ سے اُردو میں آیا ہی دہلی و نواح دہلی میں خصوصًا اور شمالی ہند میں عمومًا مذکورالصدر مفہوم کے لئے بولا جاتا ہی۔

باڈیا



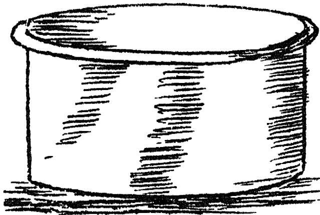
باسن (مذکر) کھانے پینے کی ضروریات کے استعمال کے ہر قسم کے برتن۔

بٹلوئی (مونث) دُودھ یا پانی رکھنے کا ہنڈے کی وضع کا تانبے یا پیتل کا برتن۔

برتن (مذکر) باسن۔ کھانے پینے وغیرہ کی ضروریات کے ہر قسم کے ظروف۔

بگونا (مذکر) دکن کی کسی زبان کا لفظ جو وہاں عام طور سے چھوٹی اور بڑی دونوں قسم کی پتیلی کے لئے بولا جاتا ہی۔ اردو زبان اور خصوصًا شمالی ہند میں اس لفظ کا مفہوم سیدھی باڑ اور چپٹے پیندے کی پتیلی کے لئے مخصوص ہوگیا ہی جو جدید اور غیر ملکی وضع میں شمار ہوتی ہی۔

بگونا



بنگا (مذکر) دیکھو اِکوائی۔

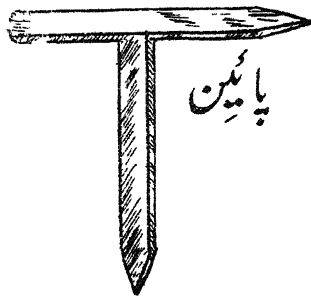
بھاکن (مونث) تھالی۔ روٹی رکھنے کا برتن (مرہٹی میں روٹی کو بھاکریا کہتے ہیں اسی وجہ سے دکن میں یہ لفظ اکثر مقامات پر

بولا جاتا ہی)

بھانڈا (مذکر) عوام کی ضرورت
کے معمولی موٹے اور
بھدّے ہر قسم کے برتن اردو بول
چال میں اس لفظ کا استعمال برتن
کے ساتھ ہوتا ہی علٰحدہ نہیں بولا
جاتا ہی۔ اور اس کے مفہوم میں
مٹی کے وہ برتن داخل ہیں جو
کھانے پینے کی ضروریات میں کام
آتے ہیں۔ ؎

جب ناتک تن کا نکل گیا تو ٹکلوں ٹکلوں
بانڈا ہی ✣ پھر بھانڈا ہی نہ ڈانڈا
ہی نہ حلوہ ہی نہ مانڈا ہی (نظیر)

پائیں (مونث) دو رُخی آڑ ٹھیڑے
کا اِکوائی کی قسم کا دو رُخا
آہنی اوزار۔ جس کا ایک مُنہ چپٹا
اور ایک نوک دار ہوتا ہی
جس پر برتن کی گولائی درست
کی جاتی ہی۔



پتیلا (مذکر) دیغچہ (دیگچہ) کھلے مُنہ
اور پھیلے ہوئے پیٹ کا
سالن وغیرہ پکانے کا بڑا برتن۔
روزمرّہ کے استعمال کا اوسط درجہ
کا پتیلی کہلاتا ہی پتیلا اور دیغچہ
ایک ہی قسم کے برتن ہیں لیکن ان
کی بناوٹ میں تھوڑا فرق ہی اسی
لئے اردو میں اِن دونوں لفظوں
کے مفہوم میں بھی فرق ہی۔ پتیلا
مذکور الصدر شکل کے برتن کو کہتا
ہی اور دیغچہ چھوٹے منہ کے کوٹھی دار
پتیلے کو کہتے ہیں یعنی جس کا پیٹ
گھیردار ہو۔ گھیر کو اصطلاحًا کوٹھی
کہتے ہیں۔

۱۔ دیغچہ فارسی لفظ دیگچے کا

اردو لفظ اور دیغ (دیگ) کا اسم تصغیر ہے۔

پتیلا (دیغچہ)



دیگچہ کوٹھی دار



پتیلی (مونث) دیغچی پتیلے کا اسم تصغیر۔ دیکھو پتیلا۔

پٹاری (مونث) کھڑی باڑ چپٹے پیندے اور بیلن کی شکل کا ڈھکنے دار برتن۔

۱۔ اردو میں پٹاری کا لفظ پاندان کے لئے مخصوص ہو گیا ہے اور مذکور الصدر قسم کا برتن عام طور سے قلفی کہلاتا ہے جو چھوٹا بڑا اور مختلف شکل کا بنایا جاتا ہے۔

پرات (مذکر) دیکھو تسلا ۵

جہاں دیکھو تھالی یہ آت
دہاں کافی ساری رات

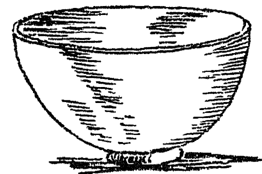
پیالا (مذکر) کٹورا۔ کھلے منہ کا گول اور گہرا کھانے پینے کی پانی دار پتلی قسم کی چیزوں کے استعمال کا برتن۔

۱۔ معیاری اردو میں مٹی اور چینی کا بنا ہوا پیالا اور دھات کا بنا ہوا کٹورا کہلاتا ہے۔

۲۔ پیالے اور کٹورے کے مفہوم میں اُن کی بناوٹ کو بھی دخل ہے پیالے کا پیندا منہ کی نسبت تنگ اور سکڑا ہوا ہوتا ہے برخلاف اس کے کٹورے کا

[illegible] طرح کھلا اور پھیلا ہوا ہوتا ہے۔ معمول سے چھوٹا پیالی کہلاتا ہے۔

پیالہ



پیالی (مونث) پیالے کا اسم تصغیر دیکھو پیالا۔

تام بٹ / تانبٹ (مذکر) تانبے وغیرہ کے برتن گھڑنے والا کاری گر تفصیل کے لئے دیکھو کیرا۔

تام کُنڈ (مذکر) کٹورے کی شکل کا تانبے کا کونڈا

تام لوٹ / تام لیٹ (مذکر) تانبیا۔ تمبیا۔ تانبے کا لوٹا۔ لوٹے کی قسم کا برتن دیکھو لوٹا۔

تام ہان / تمہان (مذکر) دیکھو تسلا۔

تانبیا / تمبیا (مذکر) دیکھو تام لوٹ۔

تتیڑا (ت ت ی ڑا) (مذکر) سنسکرت تپتاکرا۔ پانی گرم کرنے کا تنگ منہ کا ٹھلیا کی وضع کا پیتل یا تانبے کا بنا ہوا ظرف۔ مسلمانوں میں عام طور سے تانبے کا بنا ہوا استعمال کیا جاتا ہے اوسط درجہ اور روزمرہ کے استعمال کا تتیڑی کہلاتا ہے۔

۱۔ تتیڑا اور تتیڑی سنسکرت لفظ کا اردو تلفظ ہے۔ دہلی میں خصوصاً اور شمالی ہند میں عموماً مسلمان تتیڑی بولتے ہیں۔ ہندو عوام کلسا کہتے ہیں جس کا اسم تصغیر کلسینڈی ہے وسط ہند میں گاگر کہلاتا ہے جس کا اسم تصغیر گگر ہے ؎

میں آیا تھا ندی کے اس گھاٹ پر
کہ گاگر میں جل بھر کے لے جاؤں گھر
(شاد)

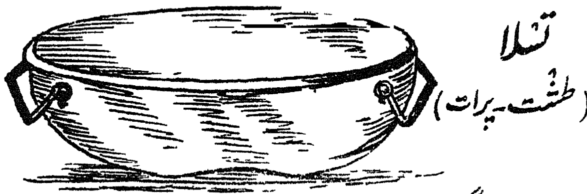
تیتیڑی (مونث) تیتڑے کا (ت ت ی ڑ ی) اسم تصغیر۔ دیکھو تیتڑا

تسلا (مذکر) پرات۔ لگن۔ باڑدار یعنی اُٹھے ہوئے کناروں کا کونڈے کی وضع کا برتن۔ عربی لفظ طشت کا اردو تلفظ ہے جو عام طور سے ہر جگہ بولا جاتا ہے ہندی میں پرات اور فارسی میں لگن کہتے ہیں۔ لگن اور پرات ایک ہی قسم کے برتنوں کا نام ہے لیکن اُن کی وضع میں کسی قدر فرق ہوتا ہے۔ تسلا اُردو میں تسلے کا مفہوم پرات اور لگن سے بالکل جدا ہے۔ تسلا یا طشت چھوٹی قسم اور معمولی ضروریات کے استعمال کا برتن کہلاتا ہے برخلاف اُس کے لگن اور پرات بہت کُشادہ اور زیادہ بڑی ضرورتوں میں کام آتے ہیں۔

تلیارا (مذکر) دیکھو کیسرا۔

تونبیا (مذکر) دیکھو ڈونگا۔

تھال (مذکر) سینی کا مترادف لفظ تفصیل کے لئے دیکھو سینی۔



تسلا
(طشت۔ پرات)

لگن



تھالی (مونث) تھال کا اسم تصغیر۔ دیکھو تھال۔

ٹڑال (مذکر) برتنوں کی گولائی درست کرنے کا ٹھٹیرے کا گول منہ کا ہتوڑا۔

ٹھانس (مونث) برتن کے مُنہ کی کور کی مُڑائی جو پلٹا کر دبا دی جاتی ہے تاکہ کنارا موٹا معلوم ہو اور پکا ہو جائے۔

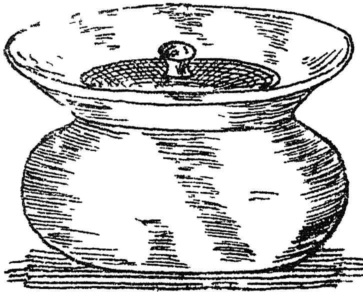
ٹھانسنا (مصدر) کور کو موڑ کر دبا دینا تاکہ کنارہ مضبوط ہو جائے اور دھار دار نہ رہے۔ عام طور سے کشتی، سینی اور اسی قسم کے برتنوں کی کور ٹھانس دی جاتی ہے یعنی موڑ کر دبا دی جاتی ہیں۔

ٹھٹیرا (مذکر) سنسکرت ستھاکرا۔ گھڑکر تانبے، پیتل کے برتن بنانے والا کاریگر تفصیل کے لئے دیکھو کسیرا۔

چگن (مذکر) دیکھو سماوار۔ چائے دم کرنے کا برتن۔

چلمچی / **سِلَپچی** (مونث) تُرکی لفظ چِلابچی کا اُردو تلفّظ جس کو بعض لوگ غلطی سے سِلَپچی کہتے ہیں۔ طشت یا تسلے کی قسم کا برتن۔ دہلی اور نواح دہلی میں عام طور سے چلمچی کہلاتا ہے جو عموماً کوٹھی دار بنایا جاتا ہے۔ کھڑی باڑ کا طشت کہلاتا ہے چلمچی کے مُنہ پر جالی دار ڈھکنا ہوتا ہے جو طشت کے لئے ضروری نہیں۔

چلمچی (سلپچی)



چمچو (مذکر) دیکھو ڈونگا۔

چمچا (مذکر) سنسکرت کوسا۔ فارسی

کاسنک۔ کھانا وغیرہ ایک برتن سے دوسرے برتن میں نکالنے، دودھ، شربت، چائے اور دوسری قسم کی پتلی غذا کھانے پینے کے لئے سیپ کی شکل کا دستی وار ظرف۔ حسب ضرورت چھوٹے بڑے مختلف شکل کے بنائے جاتے ہیں۔

چوَرس اکوائی (مونث) دیکھو اکوائی۔

چوَرسا (مذکر) برتن کی سطح ہموار کرنے کا ٹھپڑے کا چپٹے منہ کا ہتوڑا۔

خوَان } خوان } (مذکر) فارسی لفظ کا اردو تلفظ۔ سینی یا تھال کی قسم کا ظرف دیکھو سینی اردو میں خوان کا لفظ لکڑی کے بنے ہوئے کے لئے مخصوص ہی لیکن لفظ سینی اور پرات میں دھات کا بنا ہونا مفہوم ہوتا ہی۔

خونچہ } خوانچہ } (مذکر) خوان کا اسم تصغیر دیکھو خوان۔

دڑی (مونث) ٹھپڑے کا ٹیڑھے منہ کا ہتوڑے کی قسم کا اوزار عرفاً دڑی کہلاتا ہی اور گول منہ کے سیدھے اوزار میخ کہلاتے ہیں۔

دورخی آڑ (مونث) دیکھو پائیں۔

دیغ } دیگ } (مونث) دیکھو پتیلا فقرہ ۱

دیغچہ } دیگچہ } (مذکر) دیغ (دیگ) کا اسم تصغیر۔ دیکھو پتیلا فقرہ ۱

دیغچی } دیگچی } (مونث) پتیلی معمول سے چھوٹا دیغچہ۔

ڈبک (مونث) دیکھو موچ۔

ڈبولیا (مذکر) دیکھو ڈونگا۔

ڈونگیا (مونث) ڈونگے کا اسم تصغیر۔ دیکھو ڈونگا۔

ڈونگا (مذکر) تونبیا۔ چمچو۔ ڈبولیا گڑڈوا۔ کسی بڑے برتن سے

پانی نکالنے کا کوٹھی دار پیالے کی
شکل کا ظرف مختلف شکل کا
حسب ضرورت چھوٹا بڑا
ہر قسم کی دھات کا بنایا جاتا ہی۔
ناریل کا خول اور تونبا بھی اس
ضرورت کے لئے کام میں لایا
جاتا ہی۔

مذکورالصدر اصطلاحی نام
مقامی بولیوں کے ہیں ڈونگے
کا لفظ عام ہی جو ہر جگہ بولا اور
سمجھا جاتا ہی۔

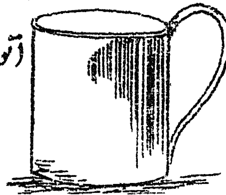
اُتھلوان سطح کا برتن جس کا قُطر کم
سے کم آٹھ اور زیادہ سے زیادہ
بارہ انچہ کا ہوتا ہی۔ مٹّی، چینی
اور ہر قسم کی دھات کا حسب
ضرورت چھوٹا بڑا اور مختلف
نمونوں کا بنایا جاتا ہی۔

سبری (مونث) سبل کا اسم تصغیر
(دیکھو سبل پیشہ بیلداری
جلد اول) تلفّظ میں لام رے
سے بدل گیا ہی۔ ٹھٹیرے کا ہتوڑے
کی قسم کا آہنی اوزار جو برتنوں کے

ڈونگا



(آتونبیا۔ چمبو۔ ڈبولیا۔ کُروا)





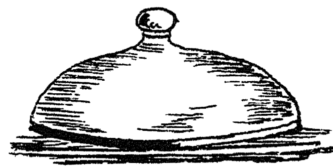
ڈوی (مونث) دیکھو کفگیر۔
رکابی (مونث) فارسی لفظ رکاب
بمعنی چھوٹی کشتی کا اردو
تلفّظ۔ کھانا کھانے کا گول گھیرے دار

گھڑانے، گڑھے کو ترشے نکالنے
اور گولائی درست کرنے کے لئے
حسب ضرورت ٹیڑھے، آڑے
اور گول منہ کے ہوتے ہیں۔

فارسی لفظ سُنبہ دکن میں سَبَل اور
شمالی ہند میں ٹھٹیرون کی اصطلاح
میں سَبَری ہو گیا۔

سرپوش (مذکر) رکابی، طباق
اور پیالے وغیرہ کا
قُبّہ نُما ڈھکنا۔

سرپوش



سِلپچی (مونث) دیکھو چلمچی۔

سماوار (مذکر) چکن۔ چائے دم
کرنے کا انگیٹھی دار
ظرف یا چائے کا پانی گرم کرنے کا
ظرف دیکھو آب گرما۔

سینی (مونث) عربی لفظ صحنک
کا اردو تلفظ عام طور
سے ہر جگہ بولا اور سمجھا جاتا ہی
ہموار سطح کا کنارے اُبھرا ہوا
گول ظرف دو فُٹ سے تین فٹ
قُطر تک کا بنایا جاتا ہی۔
ہندی میں تھال اور فارسی
میں خوان کہتے ہیں لیکن اردو میں
خون کا مفہوم سینی سے جدا ہی۔
(دیکھو خون)

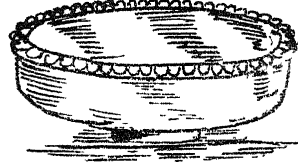
طباق (مذکر) عربی لفظ طبق،
بمعنی ڈھکنا، کا اردو تلفظ۔
سینی اور رکابی کا درمیانی برتن
یعنی جو سینی سے چھوٹا اور رکابی
سے بڑا ہو اصطلاحاً طباق کہلاتا ہی۔

طشت (مذکر) دیکھو تسلا۔

طشتری (مونث) طشت کا
اسم تصغیر۔ لیکن عرف
عام میں معمول سے چھوٹی رکابی
جس کا قُطر تین اِنچ سے چھ اِنچ تک
ہو طشتری کہلاتی ہی۔ دیکھو رکابی

غوری (مونث) کھڑے کناروں
کی شوربہ دار سالن کھانے
کی رکابی۔ یہ لفظ خاص دہلی اور
نواح دہلی میں بولا جاتا ہی۔ دیکھو تصویر صفحہ ۳۷

غوری

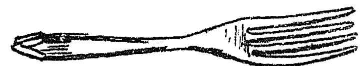


قاب (مونث) تُرکی لفظ اور طباق کا مترادف ہی دیکھو طباق معمول سے بڑی رکابی۔

قُلفی (مونث) عربی لفظ قُفلی کا اُردو تلفّظ۔ ڈھکنے دار پٹاری کی وضع کا برتن دیکھو پٹاری فقرہ ۱

کانٹا (مذکر) سہ شاخہ پنجے کی شکل کا چمچہ۔ اہل یورپ کی اِیجاد اور اُن کے کھانے کے طریقے میں ہاتھ کی انگلیوں کا کام دیتا ہی

کانٹا



کتّیا (مذکر) دھات کی چادر کاٹنے کی قینچی۔

کٹڑا / کٹھڑا (مذکر) لکڑی کا بنا ہوا کونڈا یا لگنی۔

کٹڑی / کٹھڑی (مونث) کٹڑے کا اسم تصغیر دیکھو کٹڑا۔

کٹورا (مذکر) کُشادہ منہ اور پھیلے ہوئے پینڈے کا پیالے کی قسم کا ظرف۔ تفصیل کے لئے دیکھو پیالا فقرہ ۱ و ۲۔ بعض لوگ کٹورے کو کنول کا اُردو تلفّظ بتاتے ہیں اور بعض کا خیال ہی کہ کٹورا کاٹ بمعنی لکڑی سے بنا ہی۔

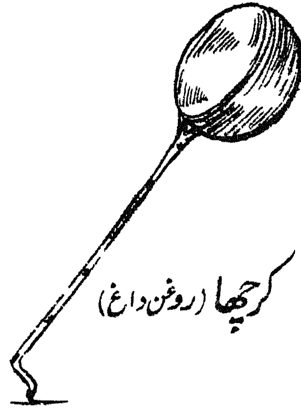
کُٹھلانا (مصدر) برتن کا پیٹ گولانا یعنی اُس کا گولائی دار حصہ گھڑنا جیسے لوٹے کا پیٹ یا پتیلی کا پینڈا وغیرہ دیکھو کُٹھیلنا۔ فقرہ ۲۔

کُٹھیلنا (مذکر) برتنوں کی گولائی گھڑنے کا سنڈّی کی شکل کا

لکڑی کا ٹھیا یا اوزار۔

۲۔ دھات کی چادر کی ہموار سطح کو گھڑ کر حسب ضرورت گہرا یا گولائی دار بنانا۔

کرچھا (مذکر) روغن داغ۔ گھی گرم کرنے یا بگھار تیار کرنے کا پیالے کی شکل کا دستے دار ظرف عام ضرورت کے لئے چار پانچ انچ قطر کا بنایا جاتا ہے۔



کرچھا (روغن داغ)

کرچھی (مونث) کرچھے کا اسم تصغیر دیکھو کرچھا۔

کسیرا (مذکر) سنسکرت کانسیا۔ تانبٹ۔ تملیار۔ کن سار۔

کانسیا اور کن سار بظاہر ایک ہی لفظ کے دو تلفظ ہیں جو شمالی ہند میں کسیرے کے نام سے مشہور ہے اور تانبے، پیتل کے برتنوں کے بیوپاری یا تاجر کے لئے بولا جاتا ہے۔ برتن بنانے والے کاریگر ٹھٹیرے اور ڈھلیئے کے ناموں سے معروف ہیں۔ نام کی طرح ان کے کام بھی جدا ہیں جس کی تفصیل ان الفاظ کے تحت لکھی گئی ہے۔

کن سار یا کان سار جس کو بعض مقام پر تانبٹ اور تملیار بھی کہتے ہیں دراصل بنگال کے علاقہ بلوری متصل پورنیا کی رہنے والی ہندوؤں کی ایک ذات کا نام ہے جس کا آبائی پیشہ تانبے، پیتل کے برتن گھڑ کر یا ڈھال کر بنانا ہے۔ کن سار یا کان سار کا اردو تلفظ کسیرا ہے جو مذکور الصدر مفہوم کے لئے بولا جاتا ہے۔

کسینڈی (مونث) سنسکرت کلشی۔ کلسے کا اسم تصغیر دیکھو کلسا اور تینڑا فقرہ ۱۔

کِشتی (مونث) بیضوی شکل کی سینی تفصیل کے لئے دیکھو سینی۔





کفگیر (مذکر) ڈوئی۔ کھانے پکانے کی ضرورت کا بڑی قسم کا چمچے کی وضع کا ظرف اوسط درجہ کا ہاتھ کی ہتیلی کے برابر اور اس کے ہم شکل ہوتا ہے۔ اردو میں لفظ ڈوئی لکڑی کے بنے ہوئے کفگیر کے لئے مخصوص ہے۔

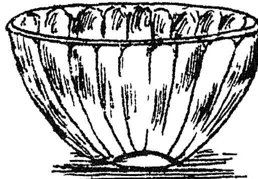


کفگیری (مونث) کفگیر کا اسم تصغیر۔ دیکھو کفگیر۔

کلسا (مذکر) گگرا۔ دیکھو تیسرا فقرہ ۱

کن سار / کان سار (مذکر) دیکھو کسیرا۔

کنّول کٹورا



کنّول کٹورا (مذکر) کنّول کی شکل کا پھیلے مُنہ کا کٹورا دیکھو کٹورا۔

کوٹھی (مونث) دیکھو پتیلا۔

کوٹھی دار پتیلا (مذکر) ایسا دیگچہ جس کا مُنہ چھوٹا اور پیٹ گھیردار ہو ۔ دیکھو تصویر بر صفحہ ۳

کوسا (مذکر) دیکھو چمچہ ۔

کھروآ / کھرول (مذکر۔ مونث) برتن کا سبزی کی قسم کا اوزار دیکھو سبزی ۔ سنسکرت کھرا۔

کھروآ



گاگر (مذکر) دیکھو تپیلا فقرہ ۱

گڑوآ (مذکر) دیکھو ڈونگا ۔

گگرا / گگریا (مذکر۔ مونث) سنسکرت گرگری گاگر کا اسم تصغیر ۔

میں آیا تھا ندی کے اِس گھاٹ پر
کہ گاگر میں جل بھر کے لے جاؤں گھر

گلاس / گیلاس (مذکر) دیکھو آبخورہ پیشہ کمہار۔

گل موآ (مذکر) ٹھیٹرے کا لبوترے منہ کا ہتھواڑا جس سے پترے کی سطح میں گہرائی بنائی جاتی ہے۔



گل موآ

گل موئی (مونث) گل موئے کا اسم تصغیر۔ دیکھو گل موآ۔

گنگا ساگر (مذکر) دیکھو آفتابہ۔

لگن (مذکر) دیکھو تسلا ۔

لگنی (مونث) لگن کا اسم تصغیر۔

لوٹا (مذکر) ہاتھ منہ دھونے اور اسی قسم کی دوسری ضروریات میں پانی کے استعمال کے لئے

ایک قسم کا ظروف جس میں ڈیڑھ، دو سیر
پانی آ جائے۔ مسلمانوں میں ٹونٹی دار
اور ہندوؤں میں بغیر ٹونٹی کا
مُروّج ہے۔ ہندوستان میں
ٹونٹی دار لوٹا مسلمانوں کی ایجاد
ہے اس لئے ہندو اس کے استعمال
کو مکروہ جانتے ہیں۔

لوٹا (ہندوانی)



لوٹا (مسلمانی)



لُٹیا (مونث) لوٹے کا اِسم تصغیر۔
دیکھو لوٹا۔

مٹھار (مذکر) برتن کی سطح پر گہرائی
کا نشان جو ہتوڑے کی
ضرب سے پڑ جاتا ہے۔

مٹھارنا (مصدر) برتن کی سطح کو
ہتوڑے کی ضرب سے
حسب ضرورت موزوں کرنا
یعنی سِڈول بنانا۔

موچ (مونث) ڈبک۔ تانبے،
پیتل یا دوسری کسی دھات
کے برتن کا گڑھا جو گرنے یا کسی
چیز کی ضرب لگنے سے پڑ جائے۔
(آنا۔ پڑنا۔ نکالنا)

موچنا (مذکر) موچ درست کرنے
کا ٹھٹیرے کا اوزار جو
سبری کی قسم سے ہوتا ہے۔
دیکھو موچ۔

نقشین برتن (مذکر) مختلف قسم
کے خوبصورت
اور خوش وضع نقش بنے ہوئے
برتن۔

نالک (مذکر) تانبے، پیتل کے
ٹوٹے پھوٹے ناکارہ
برتن جن کی مرمت اور درستی
نہ ہو سکے۔

ب۔ ملمع کاری

۶ پیشہ ورق یا پنی سازی

اڈّی (مونث) ورق ساز کے کام کرنے کی تپائی۔

آڑی بنانا (مصدر) ورق تیار کرنے کے لئے چاندی یا سونے کی سوا انچ لمبی پون انچ چوڑی کاغذ جیسی پتلی پتّی کو حسب ضرورت درست کرنا اور اس کے ٹکڑے کاٹنا۔

آنگا (مذکر) ورق بنانے کے لئے ایک تولہ چاندی کی ۱۲ فٹ لمبی اور پون انچ چوڑی تیار کی ہوئی پتّی۔

بُتلی (مونث) ایک خاص قسم کے چمڑے کی بنی ہوئی ورق کوٹنے کی تھیلی۔

۲ - ورق کوٹنے کی تھیلی کا چمڑا۔

پنّی (مونث) تانبے، پیتل، جست یا سیسے کا تیار کیا ہوا پتلا ورق جو آرائش اور اسی قسم کے اور کاموں میں لگایا جاتا ہے۔

پنّی ساز (مذکر) پنّی بنانے والا کاری گر۔

پوروا (مذکر) بندی۔ کچکا۔ ورق سازوں کا انگلی کی پور کا چمڑے کا غلاف جو ورق کی الٹ پلٹ کرتے وقت کاری گر انگلی پر چڑھا لیتا ہے۔ تاکہ ورق انگلی کو نہ لگے۔

پُشتی (مونث) دیکھو چمڑا۔

پونچھنا (مذکر) ورق کوٹنے کی سیل کھری کی تھیلی۔ (پھیرا)

پہنائی (مونث) ورق کوٹنے کی معمول سے بڑی تھیلی۔

پھلوا (مذکر) کام کے دوران میں ورق کو الٹ پلٹ کرنے کی ایک انگل چوڑی پتلی اور لچک دار فولادی پتّی۔

پھیر کوٹنا (مصدر) چوپھیری کُٹائی ورقوں کی تھیلی کی یکساں چوطرفہ کُٹائی کرنا۔ اس عمل کو کاری گروں کی اصطلاح میں حملہ کہتے ہیں۔

تول (مونث) ورقوں کا چوَرا جو گنتی میں نہ آئے اور تول سے شمار کیا جائے کاروباری زبان میں تول کہلاتا ہے۔

تھڑا (مذکر) پُشتی۔ چمڑے کی گدی جو ورق کوٹنے کی تھیلی کے اندر چھلیوں کی حفاظت کو اوپر نیچے رکھی جاتی ہے۔

ٹِیاؔ (مذکر) ورق کوٹنے کی چرمی تھیلی جس میں ورق رکھنے کی جھلیاں اور اُن کی حفاظت کی چرمی گدی بھی شامل ہے لفظ ٹیا غالبًا ٹھیٔے کا غلط تلفّظ ہے۔ پُرانے کاری گر اس تھیلی کو دفتری یا کچکول کہتے ہیں۔ کچکول فارسی لفظ کچکول کا اسم تصغیر ہے۔ دیکھو تصویر بر صفحہ ۴۴

ٹیپ (مونث) پتھر کی سِل جس پر ورق کی تھیلی کوٹی جاتی ہے۔

جُٹ (مونث) تیار ورقوں کی خاص طریقہ سے تہ بہ تہ جمائی ہوئی گڈّی (بنانا)

حملہ (مذکر) دیکھو پھیر کوٹنا۔

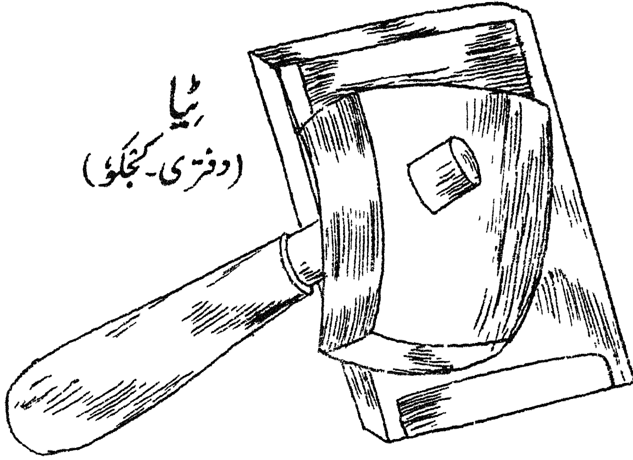
دفتری (مونث) دیکھو ٹیا۔

زرکوب (مذکر) دیکھو ورق ساز

کچکول (مذکر) کچکول کا اسم تصغیر۔ دیکھو ٹیا۔

گرہ (مونث) بے قاعدہ کُٹائی سے ورق کی سطح جو کہیں کہیں موٹی رہ جاتی ہے وہ اصطلاحًا گرہ کہلاتی ہے۔

——— (پڑنا) ورق کا کُٹائی میں کہیں کہیں موٹا رہ جانا۔



لٹ (مونث) ورق کے پتّرے کا کٹائی سے جو پھیلاو شروع ہوتا ہی اصطلاحاً لٹ کہلاتا ہی۔

——— (چلنا) کٹائی کے عمل سے ورق میں پھیلاو شروع ہونا۔

ملکوا
مکھوا } دیکھو ملکول

ملکول
مکھاول } (مذکر) سیل کھری اور چاک سے تیّار کیا ہوا نہایت باریک اور چکنا ... جس سے جھلّیوں کو جس ... ورق رہتا ہی چکناتے ہیں۔

نِمکارا (مذکر) چاندی یا سونے کی پتلی تیار کی ہوئی پتّی کا ایک ورق بنانے کے لائق کاٹا ہوا ٹکڑا۔ کاری گر عموماً جمع کا صیغہ (نِمکارے) بولتے ہیں۔

——— (لگانا) نِمکاروں کو جِھلّیوں کے اندر جمانا۔

ورق (مذکر) چاندی یا سونے کی نہایت باریک جِھلّی کی مانند ایک مقررہ مقدار کی تیار کی ہوئی پتّی جو ملمع کاری اور دوا میں استعمال کی جاتی ہی۔

ہنگی (مونث) ورق
ہِ ن گ ی } کوٹنے کی مستعملہ اور ناکارہ جھلّی جس میں کٹائی سے باریک سوراخ پڑ گئے ہوں۔

۷-پیشہ کوفت کاری

پچّی کاری (مونث) دیکھو کوفت کاری۔

تہ نِشان (مذکر) برتن کی سطح پر فولادی قلم سے کھودے ہوئے پھول پتی کے کٹاؤ جو کوفت کاری میں سونے چاندی کا تار بِٹھانے کو کیا جاتا ہے۔(کرنا)

چاندی چھاپنا (مصدر) دیکھو زرِ بُلند۔

زرِ بُلند (مذکر) کرتابیدی۔ کوفت کاری کی ایک قسم جس میں سونے یا چاندی کے ورق کو برتن پر جما کر اس میں پھول بوٹے کاٹے جاتے اور آہنی قلم کی نوک سے اُن کی کوروں کو سطح میں پیوست کردیا جاتا ہے اس عمل سے پھول برتن کی سطح پر اُبھرے ہوئے معلوم ہوتے ہیں۔ کوفت کاری کے اس عمل کو عام کاری گر چاندی چھاپنا اور سونا چھاپنا بھی کہتے ہیں۔ دیکھو کوفت کاری۔

سلائی (مونث) کوفت کار کی تہ نِشان بنانے کی فولادی قلم۔



سلائی

سونا چھاپنا (مصدر) دیکھو زرِ بُلند۔

غرقی (مونث) دیکھو کوفت کاری۔

قلم کاری (مونث) دیکھو کوفت کاری۔

کرتابیدی (مذکر) دیکھو زرِبلند۔

کوفت (مونث) کھُدان۔ برتن کی سطح پر فولادی قلم کی نوک سے پھول پتّے کھودنے کا عمل۔

کوفت کاری (مونث) برتنوں پر سونے یا چاندی کا نقشین کام بنانے کی صنعت جو بچّی کاری، غرقی، قلم کاری، زرِبلند اور کرتابیدی وغیرہ ناموں سے موسوم کی جاتی ہی۔ پہلے تینوں نام ایسی کوفت کاری کے لئے بولے جاتے ہیں جس میں برتن کی سطح پر قلم سے پھول پتّوں کے کٹاؤ بنا کر اُس میں سونے یا چاندی کا تار بٹھا کر برتن کی سطح کے ساتھ ایک جان کر دیا جاتا ہی آخیر کے دو نام ایسی کوفت کاری کے لئے ہیں جس کی تشریح لفظ زرِبلند کے تحت کی گئی ہی۔ اس طریقے میں محنت کم کرنی پڑتی ہی اور مال اوٹنے لگا یا جاتا ہی۔ کسی زمانہ میں اس کام کے لئے بیدر اور لکھنؤ خاص طور سے مشہور تھے۔

کھُدان (مونث) دیکھو کوفت

گنگاجمنی کوفت (مونث) سُنہری اور روپیلی ملواں کوفت کاری۔ دیکھو کوفت کاری۔

ورق چھاپنا (مصدر) برتن کی سطح پر چاندی یا سونے کا ورق جما کر اس میں پھول پتّے کاٹنا۔ اس عمل کو چاندی اور سونا چھاپنا بھی کہتے ہیں۔

۸۔ پیشہ قلعی گری (مُلمّع کاری)

بدقلعی برتن (مذکر) خراب قلعی کا برتن۔ اُتری یا اُڑی ہوئی قلعی کا برتن۔

برتن بُجھانا (مصدر) میلے اور بدقلعی برتن کو نکھارنے کے لئے تیزاب میں ڈالنا۔

بِنکا (مذکر) دیکھو قلعی۔

پارا دینا (مصدر) تانبے یا پیتل کے برتن پر مُلمّع کے لئے سونے یا چاندی کا ورق چڑھانے سے قبل مُردہ پارے کا پُچارا پھیرنا اس عمل سے ورق برتن کی سطح پر جذب ہو جاتا ہے۔
(اُڑانا۔ اتارنا) پارے کے اثر کو برتن سے مٹانا۔

پائی (مونث) قلعی کرنے سے پہلے ریت وغیرہ سے رگڑ کر برتن کی منجھائی۔ (کرنا)

پکّا مُلمّع (مذکر) دیکھو مُلمّع فقرہ ۱۔

ٹھنڈا مُلمّع (مذکر) دیکھو مُلمّع فقرہ ۲۔

جُٹائی (مونث) دیکھو جُٹائی کرنا۔

جُٹائی کرنا (مصدر) برتن پر مُلمّع کے لئے سونے یا چاندی کا ورق چڑھانا جو پارے کی لاگ سے سطح پر وصل ہو جاتا ہے

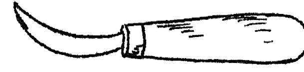
جِگری کرنا (مصدر) برتن کی سطح کے میل کو ایسا صاف کرنا کہ اُس پر میلے پن کا کوئی اثر باقی نہ رہے۔

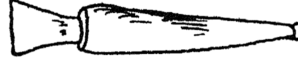
چھالا (مذکر) دھبہ یا میلا نشان جو مُلمّع پر آجائے۔ یہ صورت صفائی یعنی جِگری کرنے میں نقص رہ جانے سے پیدا ہوتی ہے کیوں کہ جس جگہ میلا پن رہ جاتا ہے وہاں ورق جذب نہیں ہوتا اور چِلا میں نکل جاتا ہے۔ (پڑنا۔ آنا)

رانگا (مذکر) دیکھو قلعی۔

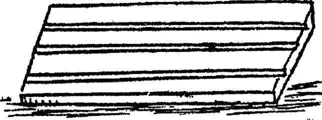
قلعی (مونث) رانگ۔ بِنکا۔ چاندی سے مِلتی جُلتی ایک

بادی









کشنی

پوتھی (مونث) زلن۔ گھوٹی۔ مہاری جلا کار کا برتن پر جلا کرنے کا اوزار جو ایک چوبی ہتا ہوتا ہی جس کے مُنہ پر عقیق لگا رہتا ہی

پوتھی (زلن۔ گھوٹی۔ مہاری)



جِلا (مونث) برتن کے مُلمّع یا قلعی کی چمک اور چِکناہٹ جو اوزار سے رگڑ کر پیدا کی جائے (کرنا)

جِلا کار (مذکر) برتنوں پر جِلا کرنے والا کاریگر۔

دیکھو جِلا۔

جِلا کاری (مونث) برتن کی قلعی یا مُلمّع پر چمک پیدا کرنے کا عمل۔

جھائیں (مونث) دیکھو بادل

زلن (مونث) جِلا کرنے کا مُجلّا مُنہ کا آہنی اوزار جس سے تیاری کا ہاتھ پھیرا جاتا ہی۔ عربی لفظ زلق کا اُردو تلفّظ ہی۔ دیکھو پوتھی۔

کشنی (مونث) جِلا کرنے کے آہنی اوزار بادی وغیرہ کا مُنہ صاف کرنے، چکنانے اور چمکانے کی سِلّی جو حسب ضرورت لوہے، پتھر یا لکڑی کی ہوتی ہی۔ دیکھو تصویر تحت بادی

کھڑ (مونث) دیکھو مانک ریت

گھوٹی (مونث) دیکھو پوتچی۔

لچھیانا (مصدر) برتن کے مُلمّع کو پوتھ (باریک مصنوعی موتیوں کی لڑ) سے رگڑنا۔

مانک (مذکر) کھڑ۔ مانک پتّھر کا سفوف جو مُلمّع کے برتن کو دھو کر مُجلّا کرنے کے کام آتا ہے۔

مُہاری (مونث) مہرہ۔ دیکھو پوتچی۔ (کرنا)۔

دوسری فصل بعض پیشہ ورخوراک کی گیری

۱۔ پیشہ ماہی گیری۔

ارّا (مونث) تیغ ماہی۔ آری کی شکل کی لمبی تھوتھنی والی مچھلی۔

ارٹنکا (مذکر) ڈاڑھ۔ مچھلی پکڑنے کے کانٹے کے نوک دار سرے پر اندر کے رُخ ذرا اُٹھا ہوا نکیلا آنکڑا جو کھال میں چُبھ جانے کے بعد کانٹے کی نوک کو باہر نکلنے نہیں دیتا تصویر کے لئے دیکھو کانٹا بر صفحہ ۵۴

اکھنڈا (مذکر) چنڈوا۔ مچھلی پکڑنے کے لئے تالاب کے کنارے اُتھلے پانی میں بنایا ہوا ایسا گہرا گڑھا جس میں مچھلی آ کر نکل نہ سکے۔

اَنڈلا (مذکر) بام کی قسم کی دریا کے کنارے کیچڑ میں رہنے والی سانپ کی شکل کی مچھلی قصّاب پنڈلی کے گوشت کو جو مذکورالصدر مچھلی کی شکل کا ہوتا ہے، اَنڈلا کہتے ہیں

اندھا نشکار (مذکر) مچھلی کے

شکار کو اصطلاحاً اندھا شکار کہتے ہیں کیونکہ شکار شکاری کی نظر سے اوجھل پانی میں رہتا ہے۔

انڈوی } (مونث) چھوٹی ذات
انڈواری } کی چھلکار مچھلی سیاہی مائل چپٹی شکل کی اور وزن میں بڑی سے بڑی ایک سیر سے زیادہ نہیں ہوتی۔

ایل (مونث) شمالی سمندروں کی بڑی ذات کی چھلکار مچھلی۔

بالا (مذکر) دیکھو ملسا۔

بام (مونث) سانپ کی شکل سے ملتی جلتی کاہی رنگ کی مچھلی اس کی جلد پر باریک چھلکے اور پیٹھ پر کنگھی نما جھالر دُم تک پھیلی ہوئی اور بڑی سے بڑی ایک گز تک لمبی ہوتی ہے۔

بامچہ (مذکر) چوڑے مُنہ کی بام سے مشابہ نایاب مچھلی دریائے نیل میں کہیں کہیں پائی جاتی ہے۔ اور چونکہ اس میں برقی قوت ہوتی ہے اس لئے صرف ریشمی جال سے پکڑی جاتی ہے۔

بچن } (مونث) تھل۔ دریا کے
بچھن } کنارے کی ایسی دل دل جس میں بعض ادنیٰ قسم کی مچھلیاں رہتی اور عام مچھلیاں انڈے دیتی ہیں۔

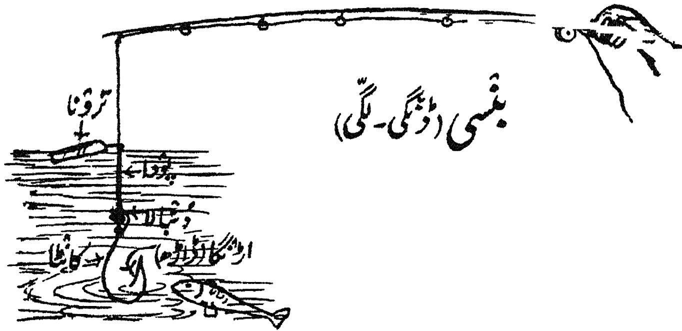
بچوا (مونث) بھگوا۔ پنیکڑا۔ بچھو کی شکل کی نیلگوں سیاہی مائل رنگت والی بڑی قسم کی چھلکار مچھلی۔ گیارہ بارہ سیر تک وزنی اور مُنہ چھپکلی جیسا ہوتا ہے۔

بچواسن (مونث) چکڑ یا جال کے بیچ میں بندھی ہوئی رسّی جس سے جال کھینچا جاتا ہے۔

بچھ (مونث) بغیر چھلکے اور مونچھ کی بام کی شکل کی مچھلی۔ وزن میں بیس سیر تک ہوتی ہے اور پتھروں کے نیچے کانٹے ہوتے ہیں۔

بجھسی (مونث) ڈنگی۔ لگی۔ مچھلی کا

تنکار کھیلنے کی بانس کی قسم کی لمبی، پتلی اور مضبوط چھڑ جو کانٹے کو کنارے سے کسی قدر دور پانی میں تیرتا رکھتی ہے۔



بنسی (ڈنگی۔ لگّی)

بوسا (مونث) کٹیلا ہیج کی قسم کی چوڑے مُنہ، سیاہ پیٹ اور سُرخی مائل پیٹھ کی بڑی ذات کی مچھلی۔ بڑی سے بڑی تیس سیر تک وزنی ہوتی ہے۔

بولی (مونث) چوڑے مُنہ کی سمندری چھوٹی قسم کی مچھلی اس کے دانت باریک اور برابر برابر بُرش کے مانند ہوتے ہیں جن سے بعض صنّاع بُرش کا کام لیتے ہیں۔

بھانگن (مونث) جسم کی چپٹی، رنگ کی سفید چھوٹی ذات کی باریک چھلکا رمچھلی۔ اوپر نیچے کنگھی جیسے پر۔ وزن میں ایک چھٹانک سے زیادہ نہیں ہوتی۔

بِھگوا (مونث) دیکھو بِچھوا

بھنور جال }
بھاؤر جال } (مذکر) بڑے خانوں کا چھوٹا جال جو تھوڑے پانی میں استعمال کیا جاتا ہے۔

بھوئر (مونث) بھانگن کی قسم کی مچھلی وزن میں تولہ دو تولہ سے زیادہ نہیں ہوتی۔ دیکھو بھانگن۔

پھونٹ (مونث) چھپکلی کی شکل کا مگرمچھ۔ دیکھو مگرمچھ۔

پارچہ (مذکر) دیکھو پچان۔

پاتل (مونث) کچھوے کی ایک چھوٹی ذات۔ دیکھو کچھوا۔

پٹیا جال (مذکر) وہ جال جو پانی میں دیوار کی طرح سیدھا کھڑا رہے اور مچھلی کو بہاؤ کی طرف جانے سے روکے۔ اس کے ایک کنارے پر سیسے کی گولیاں اور اُس کے مقابل کے کنارے پر تونبے بندھے ہوتے ہیں سیسے کی گولیوں والا سرا پانی کے اندر اتر جاتا ہے اور تونبوں والا رُخ پانی کی سطح کے برابر رہتا ہے اس طرح پانی میں جال کی دیوار بن جاتی ہے۔

پن چورا (مذکر) ایک خاص قسم کا پانی میں رہنے والا کیڑا جو مچھلی کے انڈوں کو نقصان پہنچاتا ہے۔

پن ڈُبّا (مذکر) پانی میں ڈُبکی لگا کر مچھلی پکڑنے والا شکاری پرند۔

پن ڑیاس / **پن ڈیاس** (مونث) ٹلّی کی قسم کی مچھلی بڑی سے بڑی بیس پچیس سیر وزن تک کی ہوتی ہے۔ دیکھو ٹلّی۔

پوَدا (مذکر) مچھلی پکڑنے کے کانٹے کا سربند جس میں ڈوری باندھی جاتی ہے۔ تصویر کے لئے دیکھو بنسی بر صفحہ ۵۳

پوکھر / **پوکھری** (مونث) ڈابر۔ ڈبرا تالاب یا دریا کے کناروں کے قریب ایسے گڑھے جو پانی کے چڑھاؤ سے بھر جائیں اور جو مچھلیاں اُس میں بہ آئیں وہ وہیں رہ جائیں اور آسانی سے پکڑی جا سکیں۔

پپٹا | **پ ی پ ٹ ا** | **پٹپٹا** (مذکر) تلی کی قسم کی چھوٹی ذات کی مچھلی وزن میں زیادہ سے زیادہ پاؤ سیر کی ہوتی ہے اور گوشت چینی کے مانند سفید ہوتا ہے۔

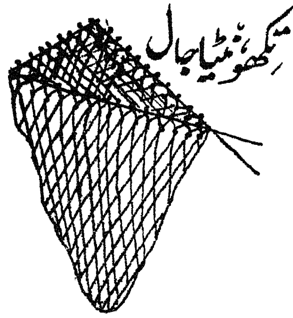
پٹیکار (مذکر) مچھلی کی منڈی کا دلال۔

پینکڑا | **پ ی ں ک ڑ ا** (مذکر) دیکھو بچوا۔

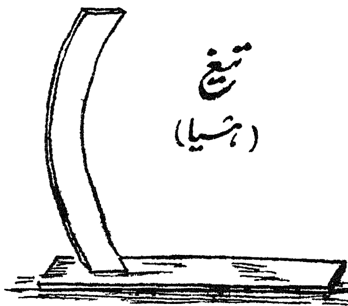
پھنگا (مونث) چھوٹی ذات کی چھلکا مچھلی وزن میں آدھ پاؤ تک ہوتی ہے۔

ترونا | **ترونڈا** (مذکر) سنسکرت ترانڈا بمعنی تیرتی ہوئی چیز جال یا مچھلی پکڑنے کے کانٹے کے ساتھ پانی کے اوپر تیرتی رہنے والی شہ جو شکاری کو مچھلی کے جال یا کانٹے کو چھونے کا اشارہ دے۔ تصویر کے لئے دیکھو بنسی بر صـ۵۲

تکھونٹیا جال (مذکر) بند اور اتھلے پانی میں چھوٹی مچھلیاں پکڑنے کا بانس کے تہ کھونٹے پر بندھا ہوا جال۔


تکھونٹیا جال

تیغ (مونث) ہسیا۔ مچھلی کی کھال چھیلنے اور کاٹنے کا چھرے کی قسم کا کسی قدر خمیدہ تیز دھاردار اوزار۔

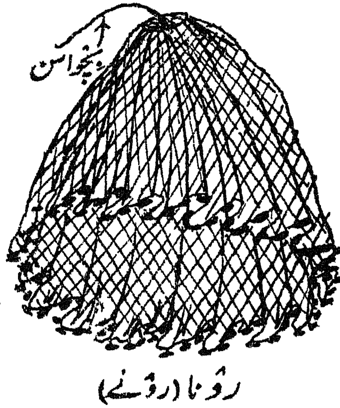

تیغ
(ہسیا)

تیغ ماہی (مونث) دیکھو اترا۔

تھل } (مونث) بجن۔ مچھلی کے
تھلا } بیٹھنے یا انڈے دینے
کی جگہ جو وہ پانی کے کنارے
دلدل یا پتھروں میں بنا لیتی ہے۔

ٹاپا (مذکر) چکڑیا۔ کلکا۔ کھوز۔ لوکا۔
چکر کی شکل میں باندھا ہوا
جال جس کے کنارے پر سیسے
کی گولیاں برابر برابر بندھی ہوتی
ہیں۔ جب جال کو پانی پر پھیلا کر
ڈالتے ہیں تو سرپوش کی طرح پانی
میں نیچے اُترتا چلا جاتا ہے اُس کے
گھیر میں جو مچھلی آجاتی ہے وہ بند
ہو جاتی ہے۔

ٹاپا (چکڑیا۔ کلکا۔ کھوز۔ لوکا)



رڈونا (رڈونے)

جال (مذکر) مچھلی یا پرند پکڑنے کا
مضبوط ڈورے کا خانہ دار
بُنا ہوا پلّا جو حسب ضرورت چھوٹا
بڑا، باریک اور موٹے خانہ کا ہوتا
ہے اور مختلف ناموں سے موسوم
کیا جاتا ہے۔

جُلاہا (مذکر) لمبی ٹانگوں کے
چینوٹے کی شکل کا پانی کا
مکوڑا جو مچھلی کے بہت چھوٹے
بچوں کا جو ابتدا میں کیڑے کی
شکل ہوتے ہیں شکار کرتا ہے۔

جل تُرئی (مونث) مچھلی۔

جل کر (مذکر) جل کورا۔ تالاب
سے مچھلیاں پکڑنے کا
محصول۔

جل کورا (مذکر) دیکھو جل کر۔

جھینگا (مذکر) ٹڈے کی شکل کا
آبی کیڑا جو ایک اِنچ سے
ایک بالشت بلکہ اس سے بھی
کچھ زیادہ بڑا ہوتا ہے۔ اس کے
بدن میں ہڈی کانٹا کچھ نہیں ہوتا۔

اور مچھلی کی طرح کھایا جاتا ہی۔
چال (مونث) بھانگن اور بھوڑ کی قسم کی بہت چھوٹی ذات کی مچھلی اس کا پیٹ سبزی مائل زرد ہوتا ہی دیکھو بھانگن اور بھوڑ۔
چرپلا (مذکر) بڑی مچھلی پکڑنے کا بڑی قسم کا جال۔
چکڑیا (مذکر) جال کی ایک قسم دیکھو ٹاپا۔
چنڈوا (مذکر) دیکھو اکھنڈا۔
چوسی (مونث) قُرس یعنی گول گِتے نما شکل کی مچھلی جو شارک مچھلی کے سر سے چمٹی رہتی ہی۔
چھلکا (مذکر) کھپرا۔ مچھلی کی کھال کے اوپر ابرک جیسے گول پرت۔
چھلکار (مونث) چھلکے دار مچھلی یعنی وہ مچھلی جس کی کھال ابرک کی مانند گول چھلکوں سے ڈھکی ہو۔

چھنگا (مذکر) چھوٹے خانوں کا چھوٹی مچھلیاں پکڑنے کا جال
چھمنا (مونث) پنفلیٹ۔ چھوٹی ذات کی گول بپچپٹی تنگ دہن اور بے چھلکار سمندری مچھلی۔ اس میں کانٹا نہیں ہوتا صرف ریڑھ کی ہڈی ہوتی ہی۔ گوشت نہایت مزیدار ہوتا ہی۔
خراقی / **خراخی** (مونث) موہ۔ قُرسا کی قسم کی بڑی ذات کی مچھلی۔ وزن میں پندرہ، بیس سیر تک ہوتی ہی۔ گوشت کٹیلا یعنی بہت کانٹے دار ہوتا ہی
دامُچہ (مذکر) دیکھو مچان۔
درما (مونث) چھوٹی ذات کی چھلکار مچھلی رنگ ہلکا سُرخی مائل اور گوشت سفید ہوتا ہی۔ بڑی سے بڑی سیر سوا سیر تک وزنی ہوتی ہی۔
دریا کمانا (مصدر) ماہی گیری کرنا۔ مچھیرے کا پیشہ کرنا۔

دریّا (مذکر) دریائی مچھلیاں پکڑنے والا مچھیرا۔

ڈُنبالا (مذکر) مچھلی پکڑنے کے کانٹے کا سیدھا سرا جس میں پوُدا باندھا جاتا ہی۔ دیکھو بنسی اور تصویر بر صـ۵۳

دھینور (مذکر) دیکھو ماہی گیر۔

ڈابر / ڈبرا (مذکر) دیکھو اکھنڈا۔

ڈاڑھ (مونث) دیکھو اڑنگا۔

ڈنگی / ڈگن (مونث) دیکھو بنسی۔

رموڑا (مونث) ایک قسم کی سمندری مچھلی۔

رودھیرا (مذکر) بڑی قسم اور بڑے خانوں کا جال

روٗتا (مذکر) سیسے کا ٹکا یا گولی جو جال کے کنارے تھوڑے تھوڑے فاصلے پر وزن کے لئے باندھا جاتا ہی۔ جن کی وجہ جال پانی کی تہ میں اُتر جاتا ہی۔ جمع رونے۔ (ڈالنا۔ نکالنا) تصویر کے لئے دیکھو ٹاپا بر صـ۵۹

رہو (مونث) بڑی نسل کی چھلکار تنگ دہن مچھلی۔ اوپر کا جسم سیاہی مائل بھورا اگلدار اور نیچے کا سفید ہوتا ہی۔ بڑی سے بڑی بیس پچیس سیر تک وزنی ہوتی ہی اور گوشت زردی مائل سفید خوش ذائقہ ہوتا ہی۔

سالمن (مونث) شمالی سمندر اور دریاؤں کی چھلکار اوسط درجہ کی مچھلی اس کا گوشت نہایت خوش ذائقہ ہوتا ہی۔

سِلنڈ / سِلنڈا (مونث) بہت چھوٹی نسل کی اُنگشتیا مچھلی ۲۔ مچھلیوں کے چھوٹے بچے جو پانی کے کنارے پر باہم مل کر تیرتے ہیں۔

سینگھاڑا (مونث) بڑی ذات کی بے چھلکار چپٹے اور چوڑے مُنہ کی مچھلی اوپر کا

جسم سیاہ اور نیچے کا سُرخی مائل سفید
پیٹھ پر جھانوّیں کی طرح کی سخت ٹکیا
اور ایک لمبا موٹے سوئے جیسا
کانٹا ہوتا ہے۔ بڑی سے بڑی
بیس پچیس سیر وزنی گوشت
بے کانٹا اور بغلی پروں کے
ساتھ کانٹے ہوتے ہیں۔

سنگول (مونث) مرل۔ مخروطی
جسم اور اوسط درجہ کی چھلکار
مچھلی مُنہ چپٹا رنگ سیاہی مائل
کاہی۔ گوشت بے کانٹا اور
خوش ذائقہ تالاب یا ندی نالوں
کے کم گہرے اور بند پانی میں
رہتی ہے۔

سوُس مار / سوُئس (مونث) بڑی ذات
کی سبزی مائل سیاہ
رنگ۔ بے چھلکار مچھلی
اس کے پہلوؤں میں پروں کی
جگہ چھوٹے چھوٹے پنجے ہوتے
ہیں مُنہ مگر کی مادہ کے مانند
لمبا اور جسم گونچ مچھلی کا سا ہوتا ہے
اس کے گوشت سے تیل نکالا جاتا
ہے۔

سینگی (مونث) تلّی کی نسل کی چھوٹی
ذات والی زردی مائل
سیاہ رنگ اور بے چھلکار مچھلی۔
بڑی سے بڑی دو سیر تک وزنی
ہوتی ہے۔ دیکھو تلّی۔

شیر ماہی (مونث) بہت بڑی
ذات کی سمندری مچھلی
جس کا مُنہ کبوتر کے مُنہ سے ملتا
جلتا ہوتا ہے۔ اس کے گوشت
کا تیل نکالا جاتا ہے۔

قُرسا (مونث) چھوٹی ذات کی
باریک چھلکار تنگ دہن
اور چاندی جیسی سفید رنگ مچھلی
وزن میں زیادہ سے زیادہ پانچ
چھٹانک ہوتی ہے۔

کاچبا / کاشبا (مونث) دریائے گنگا
کی ایک بڑی ذات
کی مچھلی۔

کانٹا (مذکر) مچھلی کا شکار کرنے کا

خاص وضع کا بنا ہوا تیز نوک کا
فولادی آنکڑا حسب ضرورت چھوٹا
بڑا ہوتا ہی تصویر کے لئے دیکھو
بنسی بر صفحہ
۲- مچھلی کے گوشت کے
اندر کی باریک سوئیوں جیسی
ہڈیاں -
کٹیلا (مونث) کانٹے دار مچھلی
جس کے گوشت میں بہت
کانٹے ہوں -
۲- کانٹے دار مچھلی کی ایک
قسم کا نام دیکھو بوسا -
کچھوا (مذکر) مونڈھا- پاتل -
پانی کا ایک مشہور جانور
جس کو بعض قومیں بطور غذا
کھاتی ہیں -
کلکا (مذکر) دیکھو ٹاپا -
کلونج / کلونٹ } (مونث) سنول کی
قسم کی مچھلی اس کا
رنگ سنول کی نسبت
کسی قدر کالا ہوتا ہی- دیکھو سنول

کنڈی (مونث) چھوٹی مچھلیاں
پکڑنے کا جال -
کنگھی / کنگی } (مونث) مچھلی کی ریڑھ
کی ہڈی جس کی بغلیوں
میں دو طرفہ کنگھی کے
سے دانتوں دار کانٹے ہوتے
ہیں -
کوا (مذکر) سونس مچھلی کا پٹھا
یعنی نو عمر بچہ - دیکھو سونس
کیٹر (مونث) چھوٹی ذات کی
بے چھلکا سبزی مائل سفید
رنگ مچھلی آدھ پاؤ تک وزنی
پہلوؤں اور پشت پر پروں کے
ساتھ کانٹا ہوتا ہی -
کیکڑا (مذکر) کچھوے کی وضع
کا دریائی جانور بعض
قومیں بطور غذا کھاتی ہیں بڑے
سے بڑا تین چار انچ قطر کا ہوتا
ہی -
کھیرا (مذکر) دیکھو چھلکا -
کھریا (مونث) چھوٹی مچھلیاں

رکھنے کی مچھیرے کی جالی دار بنی ہوئی مضبوط تھیلی۔

کھوُر، کھوُبر (مذکر) دیکھو ٹاپا۔

گُچھ، گلچھی (مونث) مچھلی کے پیٹ کی الائش۔ آنتیں وغیرہ

گُچتا، گَشٹا (مذکر) گونج مچھلی کا پٹھا (سیانا بچہ)

گل پھڑا (مذکر) مچھلی کے جبڑے سے ملا ہوا سر کے حصّے کے پیچھے دونوں طرف سُرخ رنگ کا کنگھی نما عُضو جو مچھلی میں پھیپھڑے کی بجائے ہوتا ہے۔

گونج (مونث) بڑی ذوات کی بے چھلکار چپٹے اور چوڑے مُنہ کی مچھلی۔ کئی کئی من وزنی گوشت زرد رنگ اور ادنیٰ قسم کا ہوتا ہے۔ انگریزی میں شارک اور مچھیروں میں دریائی ہاتھی کے نام سے معروف ہے۔

گھاگھی، گھوگھ (مذکر) مہا جال۔ بہت بڑی قسم کا اور نہایت مضبوط جال جو بڑی اور قوی مچھلیاں پکڑنے کے کام آوے لفظ گھاگ بمعنی بڑا سے گھاگھی اصطلاح بن گئی ہے۔

گھڑیال (مذکر) دیکھو مگرمچھ۔

لگی (مونث) ڈنگی۔ دیکھو ٹنبی۔

لنباڑا (مذکر) جنوبی ہند کی ایک خانہ بدوش ذات جو سمندر کے کنارے رہتی اور ماہی گیری کا پیشہ کرتی ہے۔

لوکا (مذکر) دیکھو ٹاپا۔

ماشیر، مہاشیر (مونث) رہو، کی نسل کی بڑی ذات والی سفید رنگ چھلکار مچھلی۔ رنگ سُرخی مائل سفید، سر بڑا اور گاؤدُم وزن میں دو من تک ہوتی ہے جاڑوں میں اس کا رنگ زرد ہو جاتا ہے۔

ماہی گیر (مذکر) مچھوا۔ مچھیرا۔

دھینور۔ لنباڑا۔ مچھلیاں پکڑنے والا پیشہ ور مزدور۔

مچان (مذکر) پاڑچہ۔ واٹچہ۔ دریا یا تالاب کے کنارے اُتھلے پانی میں سطح آب سے سات آٹھ فٹ بُلند بلّی یا بانس کا قینچی نُما بنا ہوا مچھلی کے شکار کھیلنے کا اڈّا۔

مچھلی (مونث) جل ترئی۔ ماہی مچھی۔

مچھوا (مذکر) دیکھو ماہی گیر۔

مچھّی بھون (مونث) مچھلیاں فروخت کرنے کی منڈی۔

مچھیرا۔ (مذکر) دیکھو ماہی گیر۔

مُراق / مُراقی (مونث) سُرخی مائل رنگ کی چھلکار مچھلی وزن میں دس پندرہ سیر تک ہوتی ہے۔

مرل (مونث) دیکھو سنول

مگر گوئی (مونث) مگر مچھ کی مادہ۔ دیکھو مگر مچھ۔

مگر مچھ / مگر (مذکر) گھڑیال۔ بھونٹ۔ نہایت خطرناک مشہور آبی جانور جو پانی میں مچھلیوں کا اور خشکی پر چڑھ کر چوپاؤں کو شکار کر لیتا ہے بعض بہت بڑے بڑے ہوتے ہیں۔

ملّی (مونث) بڑی نسل کی سفید رنگ، نیل گوں کمر اور چوڑے مُنہ کی بے چھلکار مچھلی۔ گوشت بے کانٹے اور وزن میں پانچ سیر تک ہوتی ہے۔

مونڈھا (مذکر) دیکھو کچھوا

موہ (مونث) خراخی۔ قُرسا کی قسم سے بڑی ذات کی مچھلی۔ وزن میں پندرہ بیس سیر تک اور گوشت کنٹیلا ہوتا ہے۔ دیکھو قُرسا۔

مہاجال (مذکر) دیکھو گھاگی۔

نرین (مونث) رہو کی قسم کی بڑی ذات کی مچھلی۔ اس کا

چھلکا بڑا اور وزن بیس پچیس سیر تک ہوتا ہے۔ دیکھو رہو۔

ویل (مونث) بہت بڑی ذات کی سمندری مچھلی جس کی چربی کا تیل بہت کارآمد ہوتا ہے۔

ہسیا (مذکر) دیکھو تیغ۔

ہلسا (مونث) بالا۔ دریائے سندھ کی ایک خاص قسم کی مچھلی۔

ہشی (مذکر) ایک قسم کا مخروطی شکل کا چھوٹی مچھلیاں پکڑنے کا جال۔ دیکھو تکونٹیا جال۔

۲- پیشہ چڑی ماری

انڈا | **انڈے** (مذکر) بیضہ۔ خاگ۔ پرندہ کی بچہ دانی مرغی کے انڈے خصوصاً اور دوسرے پرندوں کے جن کا گوشت کھایا جاتا ہے عموماً خوراک کے طور پر استعمال کئے جاتے ہیں۔

——— (پر آنا۔ ہونا؛ ...) پرند کا انڈے دینے ... قریب ہونا۔

——— (بٹھانا۔) پالتو پرند کے انڈے بچے نکلنے کو ایک خاص وقت میں مادہ کے نیچے رکھنا۔

——— (پر بیٹھنا) دیکھو انڈے سینا۔

——— (دینا۔ چھوڑنا) مادہ پرند کے پیٹ سے فطری طور پر انڈا نکلنا۔

——— (سینا) پرندوں کا بچے نکالنے کے لئے انڈوں کو پروں تلے چھپا کر بیٹھنا تاکہ پروں کی گرمائی سے انڈے میں بچہ بنے۔

——— (کُھٹکنا) انڈے کے چھلکے کا ضرب لگ کر چٹخنا۔

انڈے کے اندر بچے کی حرکت سے چھلکے کا ترخنا۔ ٹھونگ یا چونچ مار کر انڈے کے چھلکے کو توڑنا۔

—— (گندہ ہونا) انڈے کے اندر کا مادہ سڑ جانا۔

انڈج (مونث) انڈوں سے پیدا ہونے والے جاندار

انڈوسی (مذکر) انڈوں پر آیا ہوا یا انڈے دیتا ہوا پرند۔

اونڈا (مذکر) دیکھو پوٹا۔

بزدا (مونث) پرندوں کی ایک بیماری کا نام جس میں اُس کے پر گرے اور پنجے سرد رہتے ہیں عربی لفظ بزد بمعنی سرد ہونا سے بزدا اِصطلاح بن گئی۔

بسیرا (مذکر) پرندوں کی شب خوابی۔ رات گزاری۔ نیند۔ آرام۔ (کرنا۔ لینا)

بکھارا کو رنگا۔ ڈھاکا دیکھو پیشہ ٹوکری سازی۔

بوند مارنا (مصدر) نو گرفتار پرند کا بھوک اور وحشت میں پنجرے، جال یا پھٹکی سے ٹکرانا۔

بیٹ (مونث) پرندوں کے پیٹ کا خارج شدہ فُضلا۔ گو۔ (کرنا)

بھرانا (مصدر) پرندوں کا ننھے بچوں کو چونچ میں چونچ ڈال کر غذا کِھلانا۔

پالتو پرند (مذکر) وہ پرند جو پالنے سے ہِل رِل جائیں اور گھریلو بن جائیں۔

پاموز (مذکر) وہ پرند جن کے پنجوں پر پر نکلے ہوئے ہوں۔

پر (مذکر) ۱۔ پرندوں کے اُڑنے کو بازوؤں میں نکلے ہوئے لمبے اور سخت تنکے جن کے دونوں طرف ریشہ دار کراری جھالر سی ہوتی ہے۔

۲-جسم کو ڈھکنے والے کسی قدر نرم ریشوں کے پُرزے۔

——— (تولنا) پرند کا اُڑنے کے لئے اپنے بازوؤں کو حرکت دینے کا قصد کرنا۔ بازو تاننا۔

——— (جھاڑنا) گرد یا پانی کا اثر دُور کرنے کو پرند کا پروں کو جھٹکنا۔

۲-پُرانے پر گرانا۔

——— (چھوڑنا) کسی بیماری کی وجہ پرند کے بازوؤں کے پروں کا لٹک جانا اپنی جگہ سے نیچے کو اُترے رہنا۔ (ڈالنا۔ لٹکانا)

——— (کھولنا) بازو پھیلانا اُڑنے کو پر پھیلانا۔

——— (مارنا) اُڑنے کے لئے یا اُڑنے میں بازوؤں کو حرکت دینا۔

۲-غصّے میں دشمن پر بازو سے حملہ کرنا۔

پرخورہ (مذکر) اپنے پر نوچنے اور کھانے والا عیب دار پرند۔

پُرزا (مذکر) دیکھو پر فقرہ ۲۔

پرقینچ (مذکر) پرکٹ وہ نیا پکڑا ہوا پرند جس کے بازو کے پر کتر دئے ہوں۔

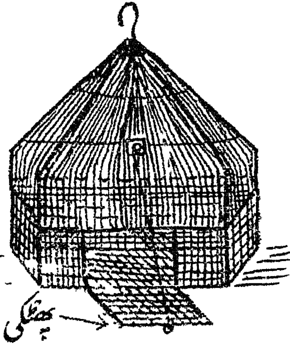
پرکٹ / **پرکُٹ** (مذکر) دیکھو پرقینچ۔

پرنیل (مذکر) گھنے پر پرزے والا پرند جو دیکھنے میں موٹا مگر جسم کا دُبلا اور ہلکا ہو۔

پیچال (مونث) پرند کی انڈے کی سفیدی جیسی بیٹ جو اُس کے معدے کی ناقص رطوبت اور ایک قسم کی بیماری سمجھی جاتی ہے

پنجرا (مذکر) پالتو پرندوں کے بند رکھنے کا جالدار بنا ہوا پٹارا جو لوہے کے تار یا بانس کی تیلیوں سے حسب ضرورت چھوٹا، بڑا اور مختلف وضع کا بنایا جاتا ہے۔ دیکھو تصویر برصفحہ ۶۶

پنجرا معہ پھٹکی



پوٹا (مذکر) پرند کے معدے کی تھیلی جو گردن کی جڑ میں سینے کی سیب کے سرے پر ہوتی ہے جس میں غذا جمع ہوتی ہے اور وہاں سے آہستہ آہستہ سنگ دانہ میں جاتی ہے۔

پھٹکی (مونث) چھوٹے پرندوں کے پکڑنے کا ایک خاص طرح کا بنا ہوا ٹاپا یا پٹارا جس کے منہ کا ڈھکنا پرند کے اندر داخل ہوتے ہی پیٹ سے بند ہو جاتا ہے۔ پھٹکی کے ایک حصے میں پلے ہوئے پرند بند ہوتے ہیں جن کو دیکھ کر جنگلی پرند پھٹکی میں داخل ہو جاتا ہے۔ (لگانا) پھٹکی دار پنجرا بھی ہوتا ہے دیکھو۔

۲۔ چڑی مار کا نتے پکڑے ہوئے جانور بند کرنے کا ٹوکرا۔

پھُریری (مونث) پروں کی خاک یا پانی کے اثر کو نکالنے کے لئے پرند کا پر پھلا کر جھُرجھُری لینے کا فعل۔ (لینا)۔

پھڑپھڑانا (مصدر) پرند کا وحشت یا تکلیف میں اڑنے کے لئے بے خود ہو کر پر مارنا۔ باز و پٹخارنا

پھل پیڑا (مذکر) دیکھو پاموز۔

پھنڈا (مذکر) جانوروں کے پکڑنے کا تانت یا کسی دوسری قسم کی مضبوط ڈور کا بنا ہوا ایک خاص وضع کا حلقہ بعض شکاری ہرن اور

دوسرے چھوٹے جانور بھی
پھندے سے پکڑتے ہیں ۔
(ڈالنا۔ لگانا)

پھوٗل (مذکر) بعض پرندوں
کے انڈے سے نکلے
ہوئے بچوں کی چونچ کی
نوک پر کی چھوٹی سی سخت
گھنڈی جو تھوڑے دنوں
کے بعد خود بخود جھڑ جاتی ہے۔

پھوٗلا (مذکر) پرندوں کی ایک
بیماری کا نام جس میں
اُس کے جسم کے تمام پر پھوٗلے
یعنی اُٹھّے ہوئے رہتے ہیں
اور جانور مر جاتا ہے۔

تلواشنا (مذکر) پرند کے پنجے
کے نیچے کی گدّی ۔

توڑن (مذکر) مصنوعی پرند
جو جنگلی پرند کے پکڑنے
کو دھوکا دینے کے لئے
جال یا پھٹکی پر بٹھا دیا جاتا
ہے۔

تہ بیٹھنا (مصدر) پرند کا کسی
خطرے سے ڈر کر بچاؤ
کے لئے یا بسیرا کرنے کو اس
طرح دبک کر بیٹھنا کہ دکھائی
نہ دے۔

تیرنا (مصدر) جفتی کی خواہش
میں بعض پرندوں کا پر پھلا کر
جھوٗمتے ہوئے مادہ کے اِرد گِرد
گھوٗمنا۔

ٹاپا (مذکر) دیکھو پیشہ ٹوکری
سازی۔

ٹھونگ (مونث) پرند کی چونچ
کی مار جو دشمن پر بطور
حملہ یا کسی چیز کو توڑنے کے لئے
لگائی جائے (مارنا۔ لگانا)
۱۔ کابک میں ہاتھ ڈالو گے
تو کبوتر ٹھونگ مار دے گا۔
۲۔ کوّے نے ٹھونگ مار
کر انڈے کو توڑ دیا۔

ٹھنگیانا (مصدر) پرند کا کسی
چیز پر متواتر چونچ سے

ضرب لگانا۔ چونچیں مارنا۔
جال (مذکر) دیکھو پیشہ ماہی گیری
جھپٹّا (مذکر) شکاری پرند کا
اپنے شکار یا کھانے کی
چیز کے اُچکنے کو لپک کر یعنی
تیزی اور پھرتی سے آنا (مارنا)
ف۔ شکرہ چھوٹے پرندوں
کو جھپٹّا مار کر پکڑ لیتا ہی۔
جِھلّڑ (مذکر) جُھنڈ۔ ٹولی۔ پرندوں
کا غول جو مل کر اُڑتے یا
چرتے چُگتے ہوں۔
ف۔ جب پیپلیاں پکتی
ہیں تو تلیروں کے جِھلّڑ کے
جھلّڑ چلے آتے ہیں۔
جُھنڈ (مذکر) دیکھو جِھلّڑ۔
ف۔ باغوں میں طوطوں
کے جُھنڈ کے جُھنڈ اُڑتے نظر
آتے ہیں۔
جھول (مذکر) حمل۔ مادہ پرند
کا انڈوں سی ہونا یعنی
اس کے پیٹ میں انڈوں کا
ایک مجموعہ تیار ہونا۔ لفظ
جھیلنا بمعنی اُٹھانا سے جھول
ایک اصطلاح بن گئی ہی۔
ف۔ اچھی نسل کی مرغیاں
ایک جھول میں دس بارہ انڈے
دیتی ہیں۔
بعض چھوٹی قسم کے چوپاؤں
کے لئے بھی جھول کا لفظ بولا
جاتا ہی۔
ف۔ بلّی ایک جھول میں
چار بچے تک دیتی ہی وغیرہ
——— (بٹھانا) بچے نکلوانے
کو مرغی کے نیچے انڈے سینے
کو رکھنا۔
چِڑی مار (مذکر) مختلف قسم کے
جنگلی پرندوں کو جال
یا اسی قسم کی دوسری چیزوں
سے پکڑنے والا پیشہ ور کمیرا۔
چڑی مار اول عام طور سے
ایسے جنگلی پرند پکڑتے ہیں جو
غذا کے لئے کام آئیں اُن کو

منڈی میں لا کر فروخت کرتے
ہیں۔ غذا کی ضرورت کے لئے
بعض پرندوں کو پالتے اور
اُن کی نسل بڑھاتے ہیں جیسے
مُرغیاں، تیتر۔ بٹیر۔ کبوتر وغیرہ
دوم ایسے پرند بھی پکڑتے ہیں۔
جو پالتو، بن سکیں اور شوقیہ رکھے
جائیں جیسے طوطے، لال، پِدّی
وغیرہ۔
سوم ایسے شکاری پرند جو شکار
کی غرض سے پرورش کئے
جاتے ہیں۔ اسی لئے یہ پیشہ ور
کمیرے طرح طرح کے پرند اپنے
پاس رکھتے ہیں۔ مثل مشہور ہے۔
—— چِڑی مار ٹولا بھانت
بھانت کا جانور بولا۔ یعنی چڑی
ماروں کے بازار میں قسم قسم
کے پرندے بولتے ہیں۔

حرام جانور (مذکر) وہ پرند یا
چوپایا جو مسلمانوں
میں کھانا مذہبًا منع ہو۔

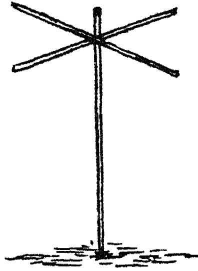
حلال جانور (مذکر) وہ پرند یا
چوپایا جو مسلمانوں
میں کھانا مذہبًا جائز ہو۔

چکھی (مونث) پرند کا من بھاتا
کھاجا جو اُس کے پکڑنے
کو جال یا پھٹکی وغیرہ میں رکھا
جاتا ہے۔ (دینا)

چُگنا (مصدر) پرندوں کا زمین
پر سے اپنی خوراک اٹھا کر
کھانا۔

چونگڈّی (مونث) پرند کے
پکڑنے کو بانس کا بنا
ہوا چونگھا اڈّا جس کی کھڑی لکڑی
کے سرے پر چکھی یعنی پرند کی
مرغوب غذا اور چو طرفہ آڑی
لکڑیوں پر لاسا لگاتے ہیں چکھی
کھانے کو جانور جب اُس پر
آکر بیٹھتا ہے تو اُس کے پنجے لاسے
سے چپک جاتے ہیں۔
(لگانا۔ کھڑی کرنا)
دیکھو تصویر بر صؔ

چوگڑی



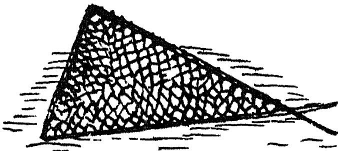
چینگا بوٹی (مونث) انڈے سے نکلا ہوا بے بال و پر بچہ چینگا تلنگی زبان کا لفظ ہے اردو میں بوٹی کے ساتھ مذکورالصدر معنوں میں بولا جاتا ہے

—— (کرنا) کسی چیز کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر دینا۔

چھپکا (مذکر) بانس کے بنے ہوئے لمبوترے تہ کھونٹے میں بندھا ہوا جال جو چھوٹے پرندوں کے پکڑنے کو خاص صورتوں میں استعمال کیا جاتا ہے۔

خاکی انڈا (مذکر) بغیر نر کے ملے دیا ہوا انڈا بعض مرغیاں بہار پر آکر بغیر مرغ کے انڈا دیتی ہیں ایسا انڈا اصطلاحاً خاکی انڈا کہلاتا ہے اس انڈے سے بچہ نہیں پیدا ہوتا۔

چھپکا



دانا پلٹی (مونث) بعض پرندوں کا جفتی سے قبل مادہ کی چونچ میں چونچ ڈال کر منہ کے لعاب کی باہمی بدلی کرنے کا عمل (ہونا۔کرنا)

رس (مذکر) پرندوں کی گٹھیا کی قسم کی ایک بیماری جس میں رطوبت بازوؤں کے جوڑوں میں اتر آتی اور ان کو بے کار کر دیتی ہے۔ (اترنا۔بھرنا)

رس بھرا (مذکر) ایسا پرند جس کے بازؤوں کے جوڑوں میں خراب مادّہ اتر آیا ہو۔

رنج پوٹا (مذکر) پرند کی بدہضمی کی بیماری جس میں اُس کا پوٹا پھول جاتا ہی اور دانا ہضم نہیں ہوتا۔

زردی (مونث) انڈے کے اندر کا زرد رنگ کا مادّہ جس سے بچّے کا جسم بنتا ہی۔

سفیدی (مونث) انڈے کے اندر کا سفید رنگ لیس دار مادّہ جو زردی کے اطراف بطور غلاف ہوتا ہی

سنگ دانہ (مذکر) پرند کا معدہ جو سنگ ریزوں سے پُر رہتا ہی۔ پوٹے کا دانہ تھوڑا تھوڑا ہو کر اِس میں جاتا اور وہاں سنگ دانوں میں پِسکر ہضم ہوتا ہی۔

سِیپ (مونث) پرند کی ایک بیماری جس میں اُس کے سینے کی ہڈّی سوکھنے لگتی ہی۔ (نکلنا)

سینا }
س ے ن ا } (مصدر) پرندوں کا انڈوں کو پروں میں لے کر بیٹھنا تاکہ پروں کی گرمی سے انڈے میں بچہ بنے۔

صافا (مذکر) جُلّاب۔ پرند کے پیٹ کی صفائی کی دوا۔ (دینا)

غول (مذکر) دیکھو جِھلّڑ۔

قلم (مونث) دیکھو مُہرا کلی۔

کانٹا (مذکر) پرند کی ایک بڑی مُہلک بیماری جو چنے کے دانے کی شکل دُم کی جگہ نوک۔ پر پُھنسی کی شکل ہوتی ہی جس کی تکلیف سے پرند کھانا پینا چھوڑ دیتا ہی اور جلد مرجاتا ہی۔ (نکلنا)

کُرّا }
کھرّا } (مذکر) پرند کے پھیپڑوں کی بیماری جو کھانسی کی طرح

ہوتی ہے۔ (لگنا۔ ہونا)

کُرِیج / کُرِیز (مونث) پرندوں کے پرانے پر گرنے یا جھڑنے کی حالت۔

——— (کرنا) پرند کے پرانے پر جھڑنا۔

کُریل / کُریلنا (مونث) پرند کا چونچ سے پروں کے اندر کھجانا اور پرانے پر نکالنا۔ (کرنا)

کُریدنا (مصدر) پرند کا چونچ سے کوڑا مٹی ٹٹو لنا۔ مٹی کوڑے میں غذا ڈھونڈنا۔

کُڑک (مونث) مرغی اور بعض دوسرے پرندوں کی انڈوں سے اترنے کی حالت یعنی انڈے دے چکنے کے بعد کی حالت جس میں اُس کو انڈے سینے کی خواہش ہوتی ہے۔ (ہونا)

کلی (مونث) بازوؤں کے بڑے پروں کے پھوٹے ہوئے نکیلے سرے۔ (نکلنا۔ پھوٹنا)

کُنڈا / کُنڈے (مذکر) پرند کے بازو۔

——— (جوڑنا) پرند کا اُڑتے میں جلد نیچے آنے کو ایک دم بازو سکیڑ لینا۔

ف۔ چیل کُنڈے جوڑ کر بلندی سے ایک دم نیچے اُتر آتی ہے۔

ف۔ شکرا کُنڈے جوڑ کر شکار پر گرتا ہے۔

کوک (مونث) نو گرفتار پرند کی وحشت دور کرنے کو اُس کے سر اور کانوں پر مُنہ کی بھاپ دینے کا عمل (دینا)

کھیدا (مذکر) پرند کا مخالف پرند کو گھیر کر اور ڈرا کر اپنی جگہ سے باہر کر دینے کا عمل

——— (لینا) پرند کا مخالف پرند کو اپنے پاس سے بھگانے کے لئے پیچھے پڑنا۔ اپنے رہنے کی

جگہ نہ ٹھیرنے دینا۔ستانا دِق کرنا۔ تنگ کرنا۔

کھیڈنا (مصدر) دیکھو کھیدا۔ لینا۔

گنڈا انڈا (مذکر) دیکھو انڈا تحت مصدر گندا ہونا۔

گونڈا / **گوندھا** (مذکر) پرند کو کھلانے کی آٹے، گھی اور شکر کی بنائی ہوئی ٹکّھی۔ (دینا)

——— (پر لگانا) چکّھی کی چاٹ لگانا۔

گھوآ (مذکر) جھینگر کی قسم کا ایک کیڑا جس کو چڑی مار چھوٹے پرندوں کے پکڑنے کو بطور چکّھی استعمال کرتا ہے۔

لاسا (مذکر) چھوٹے پرند پکڑنے کو ایک لیدار چپکتی ہوئی شے۔ چھوٹے کمزور پرند اُس پر بیٹھے تو پنجے چپک جاتے ہیں۔

——— (لگانا) پرند پکڑنے کو بانس کی چھڑ پر لاسا لگانا۔

میثل (مذکر) موٹا، بھدّا اور بڑی عمر کا پرند جو پھرتی سے چل پھر اور اُڑ نہ سکے۔

منڈلانا (مصدر) شکاری یا مُردار خور پرند کا خوراک کی تلاش میں کسی مقام کے آس پاس ہوا میں چکّر لگاتے رہنا۔

موٹھ مارنا (مصدر) چھوٹے پرند کو جو اُڑان کا اچھا نہ ہو بے خبری یا بسیرے میں ہاتھ کے جھپٹے سے پکڑنا۔

مُہرا کلی (مونث) قلم۔ پرند کے بازوؤں کے لمبے پروں کا پچھلا حصہ جو سرے پر سے خالی اور بے ریشہ ہوتا ہے اس کا لکھنے کو قلم بھی بنایا جاتا ہے۔

دیکھو تصویر بر صفحہ ۷۴



۳ - پیشۂ شکاری

آکھر (مونث) جنگل میں آدمیوں کی گزر سے دور سُنسان جگہ جو وحشی چوپاؤں مثلاً نیل، سانبر اور ہرن وغیرہ کے بیٹھنے کا ٹھکانا بنا ہوا ہو اور جہاں وہ دن رات میں ایک مرتبہ ضرور آکر کھڑے ہوں۔

اُٹکڑلی (مونث) وحشی چوپاؤں کے سُنسان مقام پر آنے اور کھڑے ہونے کی علامت جس کو شکاری ان کی مینگنیوں اور کھُروں کے نشانوں سے پہچانتے ہیں۔

——— (کرنا) وحشی چوپاؤں کا مقررہ سُنسان جگہ پر آکر سُستانا۔ ٹھیر کر تھوڑی دیر آرام لینا۔

اگوٹ (مذکر) جنگل یا بن سے نکل کر جانے کو صحرائی چوپاؤں کے محفوظ راستے۔

اگوٹ کا مالا (مذکر) جنگلی چوپاؤں کا، بن سے نکلنے کے راستے پر شکار کرنے کو گھات میں بیٹھنے کے لئے بنائی ہوئی جگہ۔

ایرا | ایرا (مذکر) بن سے نکلتے وقت شکار کے پیروں کی آہٹ جو سوکھے پتوں پر چلنے سے ہوتی ہے۔

——— (ہونا۔ کرنا)

——— (لینا) شکار کے پیروں کی

آہٹ پر کان لگانا۔

باؤنی (مونث) وہ جانور جو شیر کے حملے کے لئے جنگل میں باندھا جائے۔ جب شیر اُس پر حملہ کرنے کو آتا ہی تو خود شکار ہو جاتا ہی۔ (باندھنا)

بھٹی / **بھٹیاری** (مونث) خرگوش کے شکار کرنے کا ایک طریقہ جس میں چار پانچ شکاری رات کے وقت مشعل ہاتھوں میں لے کر ایک قسم کا باجہ بجاتے ہوئے جھاڑیوں میں گھستے ہیں جن کو دیکھ کر خرگوش بوکھلا کر کھڑا ہو جاتا ہی اور پکڑا جاتا ہی۔

——— (کرنا) شکار پر چاروں طرف سے لے دے کرنا بھٹوں پر ہلا کرنا۔ بھٹوں میں سے خرگوشوں کو نکالنا۔ لفظ بھاٹ سے مشتق ہی۔

پارچہ (مذکر) دیکھو بالا۔

پھڑ (مونث) تھایا۔ شکار کے جسم پر نشانہ لگنے کی جگہ چونکہ عام طور سے شکاری شانہ کا نشانہ لگاتا ہی اس لئے پھڑ یا تھایا مجازاً شانہ کو کہتے ہیں۔

——— (صحیح کرنا) شکار کے شانہ کا نشانہ باندھنا۔

پھیرا دینا (مصدر) شکار کو گھیر کر مار کی زد میں یا گھات کی جگہ کے سامنے لانا۔

تھایا (مذکر) دیکھو پھڑ۔

ٹولنا (مصدر) شکار کو چھپی ہوئی جگہ سے باہر نکالنا اور گھیرنا۔

جھانکی (مونث) رُندا۔ گھات میں بیٹھنے کی جگہ کا وہ موکھا جس میں سے شکاری شکار کی تاک لگائے یا دیکھے۔

——— (بنانا) شکار کو دیکھنے کے لئے گھات کی بند جگہ سوراخ بنانا۔

چھاپر (مذکر) جنگل کا نشان اور راستوں سے [illegible]

صحرائی جانوروں کے رہنے کا

ٹھکانا۔

ڈار (مونث) سندا۔ کھاڑو۔ ہرن اور اسی قسم کے دوسرے جانوروں کا گلّہ، غول۔

ڈانگ (مونث) ایسی اونچی جھاڑیاں جن کے پیچھے شکاری گھات میں بیٹھ سکے۔

رُنڈا (مذکر) دیکھو جھانکی۔

شِکاری (مذکر) جنگلی چرند یا پرند کا شکار کرنے والا۔

ماہی گیر اور چڑی مار کا کام محدود ہے اور بطور پیشہ کیا جاتا ہے لیکن لفظ شکار اور شکاری کا مفہوم غیر محدود ہے اُمرا اور شوقین مزاج لوگ شکار تفریح یا کسی خاص غرض کے لئے بطور کھیل کھیلتے ہیں اُن کو اِس کھیل و تفریح میں مدد دینے کے لئے بعض کمیرے یہ کام بطور پیشہ اختیار کر لیتے ہیں اس پیشے میں انہیں پیشہ ور کمیروں کی اصطلاحات جمع کی گئی ہیں۔

حسب موقع یہ لوگ عام ضرورت کے لئے بھی شکار کرتے اور خوراک کی منڈیوں میں بھیجتے ہیں۔ شکاری آلات و ہتیاروں کی تفصیل و اصطلاحات فن سپاہ گری کے تحت لکھی گئی ہیں۔

غُرّانا (مصدر) درندے کا دشمن کو دیکھ کر غُصّے بھرا گُنجیلا سانس لینا۔

قینچی چڑھانا (مصدر) درندے کا شکار پر حملہ کرنے کے وقت یا دشمن کی آہٹ پاکر کان کھڑے کرنا جو اُس کے چوکنا ہونے اور کوئی تیز حرکت کرنے کی علامت سمجھی جاتی ہے۔

کارچھا (مذکر) ہرن کی کترائی ہوئی چال جو وہ ڈر کر اور شکاری کی زد سے بچنے کو اختیار کرتا ہے۔ ہرن وغیرہ کا خوف کی حالت میں مُنہ موڑ کر پیچھے کی طرف دیکھتے

ہوئے بھاگنا۔ ذیل کے شعر میں
اس مفہوم کو بڑی خوبی
سے ادا کیا ہے ؎
ڈرتے ڈرتے جو کبھی تیری محفل میں
آجاتا ہوں۔
صید خائف کی طرح رو بہ قفا
جاتا ہوں۔
(جانا۔ چلنا)

ف۔ ہرن ڈر کر بھاگتا
اور کاواچھا ہوکر دیکھتا جاتا ہے۔

کھاڑو (مذکر) دیکھو ڈار۔

کھڑک (مذکر) وحشی چوپاؤں
کا مامن یعنی وہ چھوٹا
جنگل جو کھیتوں سے قریب ہو
اور جہاں وہ فوراً جا چھپیں۔

کھوج (مذکر) چوپاؤں کے
پیروں کا نشان جس
سے شکاری اُس کے جانے کا
راستہ اور ٹھکانے کا پتا چلاتا
ہے۔ (پڑنا۔ نکالنا۔ لگانا۔
ملنا۔)

گارا | گل (مذکر) شیر کا مارا اور کھایا
ہوا شکار۔ گارا یا گل شیر
کے اُگلے ہوئے کو کہتے
ہیں جو وہ زیادہ کھا کر اُگل دیتا
اور دوسرے وقت کے کھانے
کو چھپا دیتا ہے لیکن اصطلاح
عام میں اُس کے کھائے ہوئے
شکار کو کہتے ہیں۔

کولڑا (مذکر) دیکھو بھدیا۔

گھات (مونث) شکار کی
چھُپوال۔ تلاش۔ تاک

—— (میں بیٹھنا) شکار
کی تاک میں چھُپ کر بیٹھنا۔

—— (میں لگنا۔ آنا) شکار
کی تاک میں پھرنا۔ شکار کے
پیچھے لگنا۔

ف۔ شیر گھات میں بیٹھا
ہوا تھا زد پر آتے ہی حملہ کیا۔

ف۲۔ شکاری ہرن کی
گھات میں لگا ہوا وہ نکل گیا

گھاٹ (مذکر) دیکھو باڑا۔

لگوُر (مذکر) انسان کے خون کی چاٹ پر لگا ہوا شیر یعنی ایک مرتبہ انسان کا شکار کرنے کے بعد ہمیشہ اُس کے شکار کی تاک میں لگا رہنے والا شیر۔

مالا (مذکر) پاڑچہ۔ گھاٹ۔ جنگلی جانور یا شیر کا رات کے وقت شکار کرنے کے لئے درخت کے اوپر گھات میں بیٹھنے کی بنائی ہوئی جگہ۔

(باندھنا)

——— (پر آنا) مالے کے سامنے شکاری کی زد میں شکار کا آنا۔

مالے کا شکار (مذکر) وہ شکار جو رات کے وقت مالے پر بیٹھ کر کیا جائے۔ دیکھو مالا۔

موڑی (مونث) بہار پر آئی ہوئی ہرنی جو نر کے ساتھ رہتی ہی۔

ف۔ ہرن بہت ہوشیار تھا شکاری پر نظر پڑتے ہی موڑیوں کو چھوڑ کر بھاگ گیا۔ وسط ہند کی مقامی بولی میں موڑی نوجوان بے بیاہی لڑکی کو کہتے ہیں۔

مول (مونث) شکار کے لئے گھات میں بیٹھنے کی زمین دوز بنائی ہوئی جگہ یا کھونگٹ دار بنائی ہوئی آڑ۔

——— (بیٹھنا) شکار کی گھات میں چھپ کر بیٹھنا۔

——— (دینا) شکار کو گھیر کر گھات کی طرف لانا۔

——— (پر آنا) شکار کا گھات میں بیٹھے ہوئے شکاری کی زد میں آنا۔

مول کی جاڑی (مونث) وہ جھاڑی جو شکاری کی گھات کے لئے اوٹ کا کام دے۔

مھڈریا (مذکر) گوٹرا جسم اور

بُڈّھا سیاہ ہرن یا پُرانا، ہوشیار اور شکاری سے بدکا ہوا وحشی جانور۔

مِیر (مونث) ایسی آڑ جو شکاری کو شکار کی نظر سے اوجھل رکھے۔

ف۔ میر کی سیدھ میں یا میر پکڑ کر مول بیٹھنا چاہیے۔

ہاکا / ہانکا (مذکر) وحشی جانوروں کو اُن کے ٹھکانوں سے نکالنے کے لئے گُنجیلی آوازیں نکالنے کا عمل۔

—— (دینا) جانوروں کے بیٹھنے کی جگہ کے قریب جاکر ہُنکارے بھرنا۔ ہاکا یا ہانکا سانس پھلاکر آواز سے ہوک کرنے کا نام ہے۔

ہونکی (مونث) درندے کا ہُنکارا جو غصّے میں بھرے

—— (دینا) درندے کا غصّے کی حالت میں ہُنکارا بھرنا۔

۴۔ پیشہ قصّابی (قسائی)

اُڈلا (مذکر) مچھلی۔ کریلی، ہاتھ، پیر کی لمبی ہڈیوں یعنی نلیوں کے اوپر منڈھا ہوا مچھلی کی شکل کا لمبوترا گوشت۔ دلّی کے قسائی اڈلا جمع اڈلے کہتے ہیں۔ دوسرے مقامات پر مچھلی کی مشابہت سے کہیں مچھلی اور کریلے کی مشابہت سے کہیں کریلی کہلاتا ہے۔

ف۔ اڈلے کا گوشت باریک ریشے کا اور کھانے میں مزیدار ہوتا ہے۔

ادھنت (مذکر) آدھے دانتوں کا بکرا، بھیڑ وغیرہ یعنی دودھ کے دانت والا زیادہ سے زیادہ ایک سال کی عمر کا۔ بھیڑ، بکری کی ذات کے جانوروں کے پیدائشی دانت چھوٹے ہوتے ہیں

اُن میں سے ہر سال دو دانت
ٹوٹتے اور ان کی جگہ دو بڑے
نکلتے ہیں جن سے بکرے وغیرہ
کی عمر کا اندازہ کیا جاتا ہے اور
ایک سال تک ادھنت کہلاتا ہے۔

اڑخا (مذکر) مغزی۔ مور۔ ریڑھ
کی ہڈیوں کے پورے
سلسلے پر مچھلی کی شکل کا دو طرفہ
منڈھا ہوا گوشت جیسا کہ ہاتھ
پیر کی نلیوں پر ہوتا ہے۔
اڑخا ترکی زبان میں پیٹھ
کو کہتے ہیں دلی کے پرانے
قسائی ریڑھ کے اوپر کے اس
گوشت کو اڑخا اور دوسرے
مغزی یا مور کے نام سے موسوم
کرتے ہیں۔

اندرا کرنا (مصدر) بکرا بنانا۔
بکرے وغیرہ کی کھال
اُتارنے اور پیٹ کی الائش
نکالنے کو اُلٹا لٹکانا۔
اندروا ترکی زبان کا لفظ ہے
جس کے معنی سر کو نیچے کی طرف
جھکا دینے کے ہیں دلی کے قسائی
بکرے کے اُلٹا لٹکانے کو اندرا
کرنا کہتے ہیں۔

انڈوا (مذکر) وہ بھیڑ، بکرا وغیرہ
جس کو خصی نہ کیا گیا ہو یعنی
کپورے نہ نکالے گئے ہوں۔
دیکھو خصی۔

اوجھ (مذکر) گائے، بیل اور
اسی قسم کے بڑے جانوروں
کا معدہ۔

اوجھڑی (مونث) پیٹا۔ کوٹھا
اوجھ کا اسم تصغیر۔
دیکھو اوجھ۔ چھوٹے جانور مثل
بھیڑ، بکری وغیرہ کا معدہ دکن
کے بعض شہروں میں اوجھڑی
کی بجائے لفظ بوٹی بولا جاتا ہے

ایجن کھری / ایکن کھری (مونث) جگالی
کرنے والے
جانوروں کے
کھروں کے اوپر پیچھے کے رخ

ٹخنے کے جوڑ سے ملے ہوئے دو غدڈو جو سخت کھال سے منڈھے ہوتے ہیں۔



بچن کھری

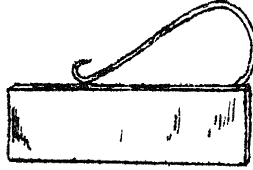
بِسانْد (مونث) گوشت کی بو۔

ف۔ بطخ کا گوشت بہت بِساندا ہوتا ہی۔

بُغْدا (مذکر) قصاب کا بڑا اور وزنی چھرا جو ایک خاص شکل کا ہوتا ہی اور عام طور سے گائے قصابوں کے کام میں آتا ہی۔

بکرابنانا (مصدر) دیکھو اندرا کرنا۔

بُغدا



بکر قصاب (مذکر) دیکھو قصاب

بوٹا (مذکر) گوشت کا آدھ پاؤ پاؤ سیر یا اُس سے زیادہ وزن کا کاٹا ہوا ٹکڑا۔

بوٹی (مونث) بوٹے کا اسم مُصغّر۔ گوشت کا چھٹانک، آدھی چھٹانک یا اُس سے کم وزن کا کٹا ہوا ٹکڑا۔ (بنانا۔ کاٹنا)

۲۔ دکن کے بعض شہروں میں اوجھڑی کو بوٹی کہتے ہیں۔ دیکھو اوجھڑی۔

بوک (مذکر) بو۔ بک۔ جھک۔
بھوکڑ } بڈھا عمر سے اُترا ہوا

بکرا وغیرہ جس کا گوشت بجلجا،
لیس دار اور کھانے میں بدمزہ
ہوتا ہی۔

پارچہ (مذکر) دیکھو بکّا۔

پاسوسن کرنا (مصدر) جانور
کی کھال اُتارنے
کے لئے پیر کی کُھری کے پاس
سے شگاف لگانا۔ فارسی لفظ
پاشنہ بمعنی ایڑی سے یہ اصطلاح
بنی معلوم ہوتی ہی۔

پانی دکھانا (مصدر) ذبح کرنے
سے قبل جانور کے
سامنے پانی پینے کو رکھنا۔

پایا / **پائے** } (مذکر) بھیڑ، بکری اور
دیگر چوپاؤں کے پیر
کا پورا حصہ۔

پت اوجھڑی (مونث) بھیڑ
بکری وغیرہ کی
اوجھڑی کا چھوٹا حصہ جو اُس کے
ساتھ علیحدہ بطور تھیلی لگا ہوا معلوم
ہوتا ہی۔

پٹری (مونث) دیکھو پردا۔

پُشٹ (مونث) فارسی لفظ پُشت کا
اصطلاحی تلفّظ۔ بکرے
کی کمر کا حصہ یا اُس کا گوشت

پیٹ (مونث) بکری۔ دلّی
کے قسائی بکری کو پیٹ
کہتے ہیں۔

پٹ کابُل کے علاقہ
کے ایک گاؤں کا نام ہی
جہاں کی بکری پشم کے
لئے مشہور ہی شاید یہ وہی
لفظ ہی۔

پٹھا (مذکر) ریڑھ کی ہڈّی
کے گوشت سے ملا
ہوا زردی مائل سفید رنگ
تسمے کی وضع کا تانتوا۔
دیکھو تانتوا۔

پردا (مذکر) پٹری پیٹ
اور سینے کے حصے
کے درمیان پتلے
گوشت کی ایک آڑ جو

آخری پسلیوں سے کمر تک جھلی پھیلی ہوئی لگی ہوتی ہی اور ان دونو حصوں کو جدا کرتی ہی۔

پسندا (مذکر) گوشت کا ادھ کٹا پتلا چھوٹا ٹکڑا۔ چوپارا گودا ہوا چھوٹا ٹکڑا۔ بوٹی اور قیمے کی درمیانی صورت۔ پکنے میں جلدی گلتا اور مزے میں سوندھا معلوم ہوتا ہی۔

پوٹلا (مذکر) مینڈھا۔ بھیڑ کی نسل کا مخنث جانور جو بکرے اور بھیڑ کے میل سے پیدا ہوتا ہی۔

پیپٹا (مذکر) دیکھو اوجھڑی۔

پھرا (مذکر) پھڑ۔ تھاپا۔ چوپائے جانوروں کے شانے کی لمبوترے تکون کی وضع کی ہڈی جس پر گوشت منڈھا اور سامنے کا پیر قائم رہتا ہی۔

پھڑ (مونث) دیکھو پھرا۔

پھکنا (مذکر) پیشاب کی تھیلی

پھیپھر (مذکر) انتوں کا گھیر جو ایک باریک جھلی کے ساتھ چکردار بنا ہوتا ہی۔

تنانھوا (مذکر) اڈلے یا مچھلی کے سرے کا نکیلا سرا جو نہایت باریک سفید ریشوں کا مجموعہ ہوتا اور ہڈی کے سرے سے جڑا رہتا ہی اس کے تناؤ سے ہڈی کے جوڑ میں حرکت ہوتی ہی۔

ترکا (مذکر) پارچہ۔ گوشت کا سیر، آدھ سیر وزنی لمبا کٹا ہوا ٹکڑا۔ (کرنا۔ کاٹنا۔ بنانا)

تھاپا (مذکر) دیکھو پھرا۔

ٹوٹا (مذکر) اوجھڑی کی نلی (معدے کا منہ)

جالی (مونث) اوجھڑی پر منڈھی ہوئی چربیلی چادر اس چادر پر نسوں کے ساتھ چربی کا جال سا بنا ہوتا ہی یہی صورت

اُس کی وجہ تسمیہ ہے۔

جھک (مذکر) دیکھو بُوک

جھلی (مونث) گوشت اور کھال کے درمیان باریک پردا جو گوشت کے مختلف حصّوں پر مختلف صورتوں سے منڈھا ہوتا ہے۔ گوشت کے اوپر کا باریک غلاف۔

پُچشتہ (مذکر) لمبی تھیلی کی شکل کا پھیپر یعنی آنتوں کا مُنہ جس میں معدے سے غذا تحلیل ہوکر آتی ہے۔

چکتی (مونث) دُنبے کی پھیروار گردے کی شکل کی دُم جو چربیلے مادّے سے بنی ہوئی اور کھانے میں نہایت مزیدار ہوتی ہے فربہ دُنبوں کی چکتی بیس تیس سیر وزن تک ہوتی ہے

چُھری پھیرنا (مصدر) بکرے وغیرہ کو ذبح کرنا۔

چھیچھڑا (مذکر) جھلی کی قسم کی شے جو کہیں کہیں گوشت کے ساتھ یا اُس کی تہوں میں لگی ہوتی ہے۔ مثلاً جھلی نُما گوشت۔ (نکالنا)

حرام مغز (مذکر) ریڑھ کی ہڈیوں کے بیچ کا گودا جو ڈوری کے طور پر اُن کے بیچ میں ہوتا ہے۔

حلال کرنا (مصدر) مسلمانوں کے طریقہ پر جانور کو ذبح کرنا۔

حلوان (مذکر) کم عمر جانور کا گوشت۔ نرم گوشت قصائیوں کی اِصطلاح میں بھیڑ، بکری کے چھ ماہ تک کی عمر کے بچّے کا گوشت جو کھانے میں مزیدار اور پکنے میں جلد گل جاتا ہے۔

خصّی (مذکر) ایسا بھیڑ، بکرا جس کے فوتے (بیضے) نکال دیئے گئے ہوں۔ یہ عمل جانور کو فربہ بنانے کے لئے کیا جاتا ہے۔ (کرنا)

وڑا } (مذکر) دو سالہ یا اُس سے
وڑی } کچھ زیادہ عمر کا بکرا وغیرہ۔
دُنبہ (مذکر) بھیڑ کی نسل کا ایک
جانور جو شمال مغربی ہندوستان
عرب، ایران اور ترکی میں کثرت
سے ہوتا ہے اس کی دُم چربیلے
مادہ کی گول چکتی نما ہوتی ہے اور
یہی اس کی وجہ تسمیہ ہے جتنا یہ
جانور فربہ ہوتا ہے اُتنی ہی اُس کی
دُم، جو اصطلاحاً چکتی کہلاتی ہے،
بڑی اور وزنی ہوتی ہے۔
دُم گزا (مذکر) بکرے وغیرہ کی
دُم کا پورا حصہ۔ دُم
کی پوری۔ ایسی چھوٹی دُم جو اُوپر کو اُٹھی ہوئی ہو۔
رواز (مونث) گوشت کی چربی
گوشت کے ریشوں میں
پیوستہ چربی کے ذرّے جو فربہی
کی علامت ہوتے ہیں۔
روازدار گوشت (مذکر) چکنائی
یا چربی دار
گوشت۔

روکھا گوشت (مذکر) بغیر چربی
کا گوشت۔
ریشہ (مذکر) گوشت کا نس۔
سانسنی (مونث) دیکھو نرخرا۔
سری (مونث) مُنڈی۔ کلّا۔
بھیڑ، بکری کا سر جو ذبح
کر کے جسم سے جدا کر لیا جائے۔
سومڑی } (مونث) کونپل۔
سومڑیاں } کچی اور چھوٹی پسلی
یا پسلیاں جو کُرکُری
ہڈی کے مانند نرم اور بڑی پسلیوں
کے نیچے دونوں طرف کوک کے
ساتھ جھلی میں لگی ہوتی ہیں۔
قسائی } (مذکر) عربی لفظ قصّاب
قصائی } کا اردو تلفّظ اور رسم خط۔
خوراک کی ضرورت کے لئے
گوشت کا بیوپار کرنے والا پیشہ ور
شخص جو عام طور سے حلال
جانور ذبح کر کے اُن کی کھال
اور گوشت کی تجارت کرتے
ہیں۔ دلّی کے قسائی اپنی ایک

بڑی برادری رکھتے ہیں اور مسلمانوں کے ابتدائی عہد سے وہاں اُن کا ایک بڑا محلّہ آباد ہے جو قصاب پورے کے نام سے مشہور ہے ان لوگوں کے اجداد تُرکی یا عربی النسل تھے اس لئے اِن کی اکثر اصطلاحات عربی یا تُرکی الفاظ کے اُردو تلفّظ ہیں۔ ان میں بکرے کا گوشت بیچنے والا بکر قصّاب اور گائے بھینس کا گوشت بیچنے والے گائے قصّاب کے ناموں سے معروف ہیں مسلمانوں کے علاوہ ہندوں کی بعض اچھوت ذات کے لوگ بھی قدیم سے یہ پیشہ کرتے ہیں۔

قصّاب (مذکر) دیکھو قسائی۔

قیمہ (مذکر) باریک کٹا یعنی ریزہ ریزہ کیا ہوا گوشت جس سے کباب، سالن، اور بعض خاص خاص قسم کے کھانے پکائے جاتے ہیں۔ (کرنا۔ بنانا)

کپوُرا | کفوُرا (مذکر) آنڈ۔ بیضہ خُصیہ بکرے اور اسی قسم کے دوسرے جانوروں کے عُضوِ تناسُل کے ساتھ کے دو عُضو (عربی لفظ کُفوٗ یا کفّہ کا اُردو تلفّظ ہے)

کتیف (مونث) عربی لفظ کتِف بمعنی شانہ، کندھا یا مونڈھے کا اُردو تلفّظ دلّی کے قصائیوں کی خاص اصطلاح۔

کُرکُری ہڈّی (مونث) شانے کی ہڈّی کا نرم اور پتلا سرا جو کچی ہڈّی کا بنا ہوتا ہے۔ اسی قسم کی ایک ہڈّی سینے کی کِواڑیوں کے جوڑ پر بھی ہوتی ہے۔

کرکھاراس (مذکر) بوڑھا۔ بڈّھا یا لاغر بکرا یا بھیڑ۔

کریلی (مونث) دیکھو اذلا۔

کرڑی (مونث) پسلیوں کا ریڑھ کی ہڈّیوں کے مقابل

چھاتی پر کا جوڑ جس پر چربی منڈھی
ہوتی ہے۔

کلا (مذکر) دیکھو بیری۔

کلیجی (مونث) قسائیوں کی اصطلاح
میں پھیپھڑے، جگر اور دل
کا مجموعی نام۔

کمیلا (مذکر) مذبح۔ مسلخ۔ بھیڑ، بکری
وغیرہ کے ذبح کرنے کی جگہ

——— (کرنا) خوراک کی
ضرورت کے لئے چوپاؤں کو
مقررہ مقام پر ذبح کرنا۔

——— (ہونا) کمیلے کا کام
جاری رہنا۔ ذبح کا کام شروع ہونا

کوٹھا (مذکر) دیکھو اوجھڑی۔

کونپل (مونث) دیکھو سوتڑی

کھرتی (مونث) بھیڑ، بکری اور
اسی قسم کے دوسرے
جانوروں کے سُم یعنی پیر کے
تلے کے اوپر کا خول۔

کھیری (مونث) تھنوں کا
گوشت جس میں بچے
کے لئے قدرتی طور پر دودھ بنتا
اور رہتا ہے یہ گوشت سفید رنگ
اور اسپنج کی سی بناوٹ کا ہوتا ہے۔

گائے قصاب (مذکر) دیکھو
قسائی۔

گُڈی
گُڈیاں (مونث) بھیڑ، بکری وغیرہ کے ٹخنوں کے
جوڑوں کی ہڈیاں اور
نلیوں کی چولیں۔

گودا (مذکر) نلیوں یعنی ہاتھ
پیروں کی ہڈیوں کے
اندر کا مغز۔

گوڈی (مونث) مُغلی۔ ہاتھ یا پیر
کی پوری سربند نلی یا
نلیاں جن میں گودا بھرا ہوتا ہے۔
گودے دار نلی یا ہڈی۔ پیر اور
گھٹنے کے درمیان کی نلی (مُغلی
عربی لفظ مُغلق بمعنی بند دروازہ
کا اردو تلفظ ہے)

گوشت بنانا (مصدر) گوشت کو
چھیچھڑوں وغیرہ سے

صاف کر کے حسب ضرورت
ٹکڑے کرنا۔

لادا (مذکر) گائے بیل اور اسی
قسم کے بڑے جانوروں
کے پیٹ کی کل آلائش۔ آنتیں،
پھیپڑا اور اوجھ وغیرہ۔

لبا / **لب لبا** (مذکر) جگر کے نیچے
اور گُردوں سے اوپر
کمر سے ملا ہوا سفید
رنگ کھیری کی وضع کا گوشت کا چھوٹا
سا ٹکڑا جس کے کھانے سے پیشاب
کی زیادتی اور شکر کا پیشاب
میں آنا کم ہو جاتا ہے۔

لوتھڑا (مذکر) گوشت کا بدڈول
اور بدوضع ٹکڑا۔

مُچا (مذکر) بوٹا۔ گوشت کی معمول
سے بڑی بوٹی۔

مچھلی (مونث) دیکھو اڈلا۔

مُنڈی (مونث) قسائی کے گوشت
کاٹنے کی گھیردار وزنی
لکڑی۔

مغزی (مونث) موٓر۔ ریڑھ کی
ہڈیوں پر مچھلی نُما شکل کا
منڈھا ہوا گوشت اور پھیپڑے
کے اوپر کا منڈھا ہوا گوشت

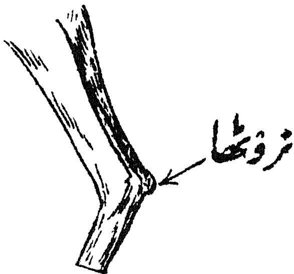
مُغلی (مونث) دیکھو گوڈی۔

موٓر (مذکر) دیکھو مغزی۔

مینڈھا (مذکر)۔ دیکھو پوٹلا۔

نرخرا (مذکر) سانسی۔ سانس
لینے کی نلی جس کے کٹ
جانے سے جاندار مر جاتا ہے۔

نروٹھا (مذکر) ران یعنی بکرے
وغیرہ کی پچھلی ٹانگ
کے ٹخنے سے جڑا ہوا پنڈلی کی
مچھلی کا سرا جو پٹھے کی شکل کا گول
اور لمبوترا ہوتا ہے۔



ٹکّا (مذکر) ٹکا کھوپڑی اور ریڑھ کی ہڈی کے درمیان کا ہڈی کا حلقہ جو دونوں کے درمیان بطور کڑی ہوتا ہے۔

ٹکات (مذکر) بڈھے بکرے وغیرہ کا گوشت جو پکنے میں کالا پڑ جائے۔

نلی (مونث) ہاتھ پیر کی لمبی اور سربند ہڈی۔

۵- پیشہ گھوسی

اڑنا بھینسا (مذکر) بھینس کا نر جو صرف نسل لینے کو پرورش کیا جاتا ہے۔

اُپھان (مذکر) دیکھو پھین۔

اُگرا (مذکر) دیکھو توڑیا۔

اگوڑ (مذکر) دیکھو توڑیا۔

الوائی (مونث) یعنی بچہ جننے کے قریب ہونے والی بھینس یعنی وہ بھینس یا گائے جس کے حمل کے دن پورے ہو گئے ہوں اور تھنوں میں دودھ آگیا ہو۔

۲- ایک آدھ ماہ کی جنی ہوئی گائے بھینس۔

ائن (مونث) دیکھو گابھ۔

باکھری / باکھلی (مونث) بگیتی باکھر۔ باکری۔ دودھ سے اتری ہوئی بھینس۔ وہ بھینس جس کو بچہ جنے بہت دن ہو گئے ہوں اور گیابن ہونے کے قریب آگئی ہو۔ ایسی بھینس کا دودھ کم اور کھریالا ہو جاتا ہے یعنی اُس میں کھاری پن آجاتا ہے

باکھرا دودھ (مذکر) باکھری بھینس کا دودھ بہت دنوں کی جنی ہوئی بھینس کا دودھ جس میں کھاری پن آجائے۔

بانگر (مونث) وہ گائے یا بھینس جس کے بچہ ہونا موقوف ہو گیا ہو اور بہت تھوڑا دُودھ دیتی ہو۔

بچہ (مذکر) گھی کا گندہ جماؤ۔ زیادہ مقدار کے بہت دنوں تک بند رکھے ہوئے گھی میں خون کا لوتھڑا یا کچ لہو سا پیدا ہو جاتا ہی جس کو اصطلاحاً بچہ کہتے ہیں اُس کی وجہ سے گھی بدبودار اور گندہ ہو جاتا ہے۔ (پڑنا)

بکینی (مونث) دیکھو باکھری۔

بلونا (مصدر) مکھن نکالنے کے لئے دُودھ یا دہی کو رئی سے پھینٹنا (پھون ٹ نا) گھنگولنا۔

بلونی (مونث) دُودھ بلونے کا برتن۔

۲- رئی۔ دُودھ کو حرکت دینے یعنی بلونے کی ڈوئی۔

بُورا (مذکر) دیکھو گالا۔

بیاہنا / **بیانا** (مصدر) گابھ ڈالنا۔ گائے، بھینس وغیرہ کا بچّہ جنّا۔

ف۔ رات کو گائے بیاہی بچھڑا پیدا ہوا۔

پاڑا / **پڑوا** (مذکر) پڑھا۔ کٹڑا۔ بھینس کا نر بچہ کہاوت۔ جو سووے اُس کا پڑوا۔ جو جاگے اُس کی پڑیا۔

پڑیا / **پڈھیا** (مونث) کٹیا بھینس کا مادہ بچہ۔ کہاوت۔ جاگتے کی کٹیا سوتے کا کٹڑا۔

پنیر (مذکر) ضامن دے کر جمایا ہوا دُودھ۔ خاص قسم کے ضامن سے اِس کا کُل پانی نکل کر ٹھوس ہو جاتا ہی اور بہت عرصہ تک بغیر خراب ہوئے رہتا ہی۔

ہندوستان میں اس کا رواج مسلمانوں کے زمانہ سے ہوا۔

پیوسی | **پیوّسی** (مونث) کِھرسا۔ گلورا۔ نیا دُودھ۔ گائے بھینس وغیرہ کا حمل کے زمانہ کا دُودھ جو تھنوں میں آجاتا ہی۔ بچہ پیدا ہونے کے بعد پہلے دو تین روز کا دُودھ جو گرم کرنے سے پھٹ جاتا ہی۔

پھین (مذکر) اُپھان۔ جھاگ۔ دُودھ کے ننھّے ننھّے بُلبُلوں کا مجموعہ جو ہوا کے اثر سے دُودھ کی سطح پر بن جاتا ہی اور چکنائی کی وجہ دیر تک قائم رہتا ہی جتنا دُودھ زیادہ گاڑھا ہوتا ہی اتنا ہی پھین زیادہ اور دیرپا ہوتا ہی (آتا)

توُریا (مذکر) اُگرا۔ اگور ینکھرپ کُرتی گائے یا بھینس کا مصنوعی بچہ جو اُس کا بچہ مرنے کے بعد دُودھ دھونے کے لئے بنا لیتے ہیں کیونکہ نئی جنی ہوئی گائے یا بھینس جب تک بچہ سامنے نہ ہو دودھ نہیں دیتی۔

توڑ (مذکر) دُودھ کا پانی کا جُز یعنی دُودھ کا قدرتی پانی۔

توَن (مونث) ڈُڑھری۔ساندھا۔ نہانا۔ دُودھ دھوتے وقت گائے یا بھینس کے پچھلے پیروں میں باندھنے کی رسّی جو ایسی بھینس یا گائے کے باندھی جاتی ہی جو دُودھ دھوتے میں لات مارتی ہی لفظ توَن، تان کا ا۔ رساندھا، سانٹھ یعنی گرہ کا غلط تلفّظ ہی۔

تھن (مذکر) بُٹنی چُسنی۔ چوُچی۔ گائے، بھینس اور دیگر دُودھ پلانے والے جانوروں کے دُودھ کے عُضو (گابھ) کا مُنھ جو تعداد میں دو، چار اور چھ تک ہوتے ہیں۔

جمونی (مونث) جامنی (ضامنی) دُودھ جمانے کی ہنڈیا۔

جھاگڑی (مونث) دیکھو گرسی۔

جھاگ (مذکر) دیکھو پھین۔

چک کا دہی (مذکر) دیکھو دہی۔ خالص دُودھ کا ٹھوس یعنی خوب جما ہوا دہی جس میں پانی نہ چھوٹے۔ چک ڈھیکلی پر رکھے ہوئے پتھر یا وزن کو کہتے ہیں جو اُس کو دبائے رہے۔ فارسی میں چغ مکھن کا دہی بلونے کی ڈوئی (رئی) کو کہتے ہیں۔

چھاج / **چھاچھ** (مونث) مٹھا۔ مئی۔ مکھن نکالے ہوئے دہی کا باقی جُز جو دودھ کی طرح پتلا ہوتا ہے۔

چھچھیرو (مونث) گھی کی تلچھٹ۔ کچے گھی یا مسکے میں ملا ہوا دہی کا جز جو پگلانے سے برتن کی تہ میں جم جائے۔

چھوا دہی (مذکر) مکھن نکالے ہوئے دُودھ کا دہی۔ چھاج کا بنایا ہوا دہی۔

داؤن (مذکر) ضامن کا غلط تلفظ۔ دیکھو ضامن۔

دُودھ (مذکر) بچے جننے والے حیوانوں کے جسم کا سفید رنگ لطیف جوہر جو بچے کی خوراک کے لئے دُودھ کے عضو میں ایک خاص مدت تک پیدا ہوتا رہتا ہے۔

—— (دھونا۔ نکالنا۔ نچوڑنا) گائے بھینس وغیرہ کے تھن یا تھنوں سے خوراک کی ضرورت کے لئے دُودھ نکالنا۔

—— (آنا) دودھ کے عُضو میں دُودھ پیدا ہونا۔

—— (اُترنا) دیکھو دودھ آنا۔ ف۔ بچہ پیدا ہونے کے دو تین روز بعد دُودھ اُترنا شروع ہوتا ہے۔

۲- دُودھ کم ہو جانا-
ف- بچّہ ہونے کے چھ، سات مہینے بعد دُودھ اُتر یعنی کم ہو جاتا ہو-
——— (موڑا کھانا) طبیعت کی خرابی یا بچے کے دُودھ نہ پینے کی وجہ دُودھ کا اپنے عضو میں آنا رُک جانا- گابھ کی طرف سے پلٹ جانا-
——— (چڑھنا- چڑھانا) کسی خلاف طبیعت واقعہ سے گائے یا بھینس کے دُودھ نہ اُترنا یا کابھ میں دودھ آنے سے روک لینا-

دُودھیل } (مونث) دُودھ
دُودھیلی } پر آئی ہوئی یا دُودھ دینے والی گائے بھینس وغیرہ- کہاوت- دُودھیلی گائیں کی دولاتیں بھلی-

دُودھینڈی (مونث) دیکھو دُہنی-

دُہنی } (مونث) دُودھینڈی-
دھونی } دُودھ دھونے کی ہنڈیا یعنی وہ برتن جس میں گھوسی گائے، بھینس- کا دُودھ دھوتا ہو-

دہی (مذکر) ضامن ڈال کر جمایا ہوا دُودھ یعنی کسی قسم کی لاگ سے جمایا ہوا دُودھ-

دہی کا توڑ (مذکر) دہی کا چھٹا ہوا پانی- دیکھو توڑ-

دُہین (مونث) دودھ دینے والی یا دُودھ پرائی ہوئی گائے یا بھینس-

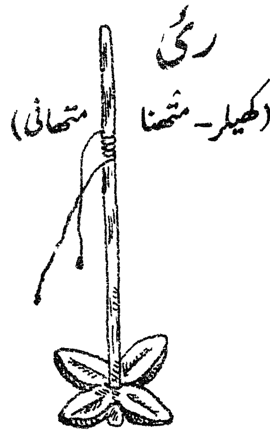
دہینڈی } (مونث دہی جمانے
دہینی } کی ہنڈیا-

ڈانس (مذکر) بھینس کو کاٹنے والا مچھر-

ڈگرانا (مصدر) رانبھنا- گائے، بھینس کا بچے کی تلاش میں بھونڈی اور کرخت آواز نکالنا- چلانا-

ربڑی (مونث) چورس دُودھ گاڑھا کیا ہوا دُودھ جو پک کر اصل وزن کا ایک تہائی رہ جائے۔ اور قند مِلا کر میٹھا کر لیا جائے۔ (بنانا)

رئی (مونث) کھیلر۔ متھنا۔ متھانی۔ متھنی۔ دُودھ بلونے اور مکھن نکالنے کی چوپارہ مُنہ کی ڈوئی۔ (چلانا۔ پھیرنا)



سانڈا / **سانڈھا** (مذکر) دیکھو تون۔

سُگھڑپ (مذکر) دیکھو توڑیا۔

ضامن (مذکر) دُودھ جمانے کی لاگ۔ گنوار جامن کہتے ہیں۔

کھٹرا / **کھٹھرا** (مذکر) دیکھو پاڑا۔

کٹیا / **کٹھیا** (مونث) دیکھو پڑیا۔

کچھریا (مونث) دُودھ بلونے کی بڑے پیٹ کی ہنڈیا۔

کُرتی (مونث) دیکھو توڑیا۔

کلاڑی (مونث) دُودھ کا بنایا ہوا سفوف۔ خشک کیا ہوا دُودھ جس کا پانی اڑا کر مُنجمد اور خشک کر کے سفوف بنا لیا جاتا ہے۔

کُنڈا (مذکر) دیکھو کھویا۔

کنڈھیلیا (مذکر۔ مونث) وہ بھینس یا گائے جس کے کندھے معمول سے زائد اُوپر کو اُٹھے ہوئے ہوں۔ ایسی بھینس یا گائے دُودھ بہت کم دیتی ہے مثل ہے کہ:۔
بھینس کنڈھیلیا پیو لائے۔

باجے دھار نہ کھٹکے رئی۔
مانگے چھاچ سو ہی گئی۔

کھرسا / **کھیس** (مونث) دیکھو پیوسی

کھلّر (مذکر) دیکھو کھولا۔

کھولا (مذکر) کھلّر۔ بوڑھا اور ناکارہ بھینسا۔ دکن کی مقامی زبان میں بھینسے کو کُھلّگا کہتے ہیں۔

کھویا (مذکر) کُندہ۔ ماوا۔ آگ پر پکا کر گاڑھا اور بھون کر گُلدی بنایا ہوا دودھ جس سے پیڑا اور قلا قند بناتے ہیں۔

رنگی کو نارنگی کہیں اور نقد مال کو کھویا
چلتی کو گاڑی کہیں یہ دیکھ کبیرا رویا

کھیلر (مونث) دیکھو رئی۔

گالا (مذکر) بوررا۔ نینو۔ دودھ کا چکنا جزو جو دودھ کے ٹھنڈ میں زیادہ دیر رکھے رہنے سے نتھر کر اوپر سطح پر آجائے یہ ایک قسم کا کچّا مکھن ہوتا ہے جس کے نکل جانے سے دودھ پتلا اور ہلکا ہو جاتا ہے۔

گابھ / **گابھا** (مذکر) ایَن۔ کھیری۔ دودھ کا عضو جس میں دودھ بنتا اور جمع ہوتا ہے۔

——— (ڈالنا) بچہ پیدا ہونے کے قریب گابھ کا بڑھنا اور لٹک جانا جو اس میں دودھ آنے کی علامت ہے۔
۲۔ بچہ جنا۔

گُرسی (مونث) چھاگڑی۔ دودھ رکھنے کا برتن۔

گِلورا (مذکر) دیکھو پیوسی۔

گوّالیا / **گوّلی** (مذکر) دیکھو گھوسی۔

گوّالن / **گولن** (مونث) دیکھو گھوسن۔

گیاب (مذکر) حمل۔ گائے، بھینس، بکری وغیرہ کے پیٹ میں بچّہ ہونے کی حالت

گیابن (مونث) حمل والی گائے بھینس وغیرہ۔

—— (ہونا) حمل سے ہونا پیٹ میں بچہ ہونا۔

گھوسن (مونث) گوالن ۔ گوالے کی بیوی یا وہ عورت جو غذا کے لئے دُودھ فراہم کرنے کے لئے گائے، بھینس پالے۔

گھوسی (مذکر) گوالیا۔ غذا کے لئے دُودھ فراہم کرنے کو گائے بھینس پالنے والا پیشہ ور شخص۔

گھی (مذکر) مکھن۔ دُودھ کی چکنائی جو دودھ سے نکال کر صاف کر لی جائے۔

گھی ہینڈی
گھینڈی (مونث) گھی رکھنے کی ہنڈیا یا برتن۔

لسّی (مونث) دودھ کا شربت یا برابر کا پانی ملایا ہوا دُودھ

(بنانا)

لونی (مونث) مسکا مکھن۔ مایا۔ نینو ۔ نینی۔ دُودھ کی چکنائی جو دہی جما کر اور بلو کر نکالی جائے اور جس کو تا کر گھی بنا لیا جائے۔ پنجاب میں لونی۔ دکن میں مسکا، مایا اور پورب کے بعض مقامات میں نینو نینی کہتے ہیں۔

لینی (مونث) دیکھو اٹوائی۔

ماوا (مذکر) دیکھو کھویا۔

مایا (مذکر) دیکھو لونی۔

مٹھانی
مٹھنی (مونث) دیکھو رئی۔

مٹھا (مذکر) دیکھو چھاچ۔

مسکا (مذکر) دیکھو لونی۔

مکھن (مذکر) دُودھ کی نکالی اور صاف کی ہوئی چکنائی جس کو گرم نہ کیا گیا ہو۔

ملائی (مونث) دودھ کا چکنا جُز جو دُودھ کو اُبال کر ٹھنڈا کرنے سے اوپر آکر پپڑی کی طرح جم جاتا ہے۔

—— (اُتارنا) دُودھ پر

جمی ہوئی ملائی نکالنا۔

مہنا (مصدر) دہی بلو کر مہی بنانا۔ دہی کی چھاچ بنانا دیکھو چھاچ۔

مہی / **مٹھی** (مونث) دیکھو چھاچ۔

مہیرا (مونث) چھاچ کی گاد، تلچھٹ جس کا پانی خشک ہو کر سوکھ گئی ہو۔

نیتی (مونث) وہ رسی جس سے دودھ بلونے کو رئی پھیری جاتی ہی تصویر کے لئے دیکھو رئی۔ بر صہ ۹۴

نیتو / **نیتی** (مذکر۔ مونث) دیکھو گالا۔

۶۔ پیشہ تیلی (تیل پیلنا)

اڈا (مذکر) کولھو کی لاٹ کی داب رکھنے کی جگہ جس پر کولھو چلانے والا بھی بیٹھ جاتا ہی۔

اُمبر (مونث) اُنبو بمعنی موری، پرنالے کا اصطلاحی تلفظ۔ کولھو کی موری جس میں سے تیل رس کر باہر آتا ہے۔ دیکھو تصویر تحت کولھو بر صہ ۱۰۱

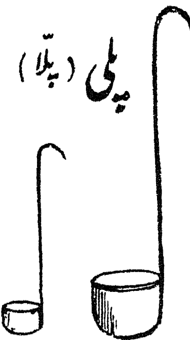
بڑکھمبا / **مڑکھمبا** (مذکر) کولھو کی لاٹ کا ٹیکا یا سہارا۔ دیکھو تصویر تحت کولھو بر صہ ۱۰۱

پاٹ (مذکر) کولھو کے لاٹ کی داب جو پتھر کی سِل یا کسی وزنی چیز کی بنائی جاتی ہی۔ دیکھو تصویر تحت کولھو بر صہ ۱۰۱

———— (چڑھانا۔ اُتارنا) لاٹ کے دباؤ کا وزن حسب ضرورت بڑھانا یا گھٹانا۔ اس عمل کو اڈا چڑھانا یا اُتارنا بھی کہتے ہیں۔

پارا (مذکر) لفظ باڑ کا غلط تلفظ۔ کولھو کے مُنہ کی چوڑی کور جو کسی قدر سلامی دار ہوتی ہی۔ دیکھو تصویر تحت کولھو بر صہ ۱۰۱

پلّا ۔ (مذکر) مِروا ۔ تیل ناپنے کا پیالے نما عمودی دستے کا پیمانہ جو پاؤ سیر یا اُس سے کچھ زائد وزن کا ہوتا ہے ۔



پلی (پلّا)

پلی (مونث) پلّے کا اسم مُصغّر ۔ دیکھو پلّا ۔

پوٹ پیٹ } **پا پیٹ** } (مونث) کولھو کے بیل کی آنکھوں کی اندھیری جو کولھو میں چلتے وقت اس کی آنکھوں پر چڑھادی جاتی ہے تاکہ وہ پھیرے نہیں اور اپنی راہ چلے جائے دیکھو تصویر تحت کولھو بر صلہ

پیٹر } **پلیٹرا** } (مذکر) کولھو کے گرد بیل کے چلنے کا راستہ جو دائرے کی شکل میں ہوتا ہے جس کے بیچ میں کولھو ہوتا ہے ۔ لفظ پھیر کا غلط تلفظ معلوم ہوتا ہے ۔ دیکھو تصویر کولھو ۔ بر صلہ

پیلنا } **پلنا** } (مصدر) روغنی تخم کا قوت سے دباکر تیل نکالنا ۔

ف کولھو چل رہا ہے ۔ ریل چل رہی ہے ۔

پینا (مونث) دیکھو کھلی ۔

پھوک (مذکر) بےست شے یعنی وہ چیز جس کا ست نکل گیا ہو ۔

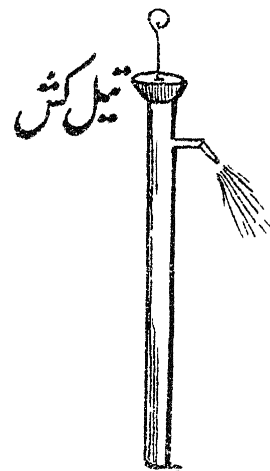
تِل } **تلی** } (مذکر ۔ مونث) ایک قسم کا روغنی تخم جس کو پھولوں میں بسا کر خوشبودار تیل بناتے ہیں اور کھانے میں بھی آتا ہے

تِلہن } (مونث) روغنی تخم ۔
تِلی } ایسے بیج جن میں سے تیل نکلتا ہو ۔

تنی (ت ن ی) } (مونث) کولھو کی لاٹ سے بندھی ہوئی بیل کی ناتھ کی رسّی جو بیل کو اپنی جگہ پھرنے پر مجبور رکھتی ہے۔ دیکھو تصویر تحت کولھو بر صلنا۔

تیل (مذکر) نباتاتی چکنائی یا روغن ۔

تیل کش (مذکر) کسی گہرے برتن میں سے تیل کھینچنے کا آلہ۔



تیل وانس (مونث) حجانی۔ کولھو کی موری کے نیچے رکھی ہوئی ہنڈیا یا کوئی برتن جس میں کولھو میں سے تیل رس کر جمع ہوتا رہے ۔

تیلی (مذکر) تلہن سے تیل کاٹنے والا پیشہ ور شخص۔

تیلن (مونث) تیلی کی بیوی ۔

جانگی (مونث) کولھو کی جانگ یعنی نچلے حصّے کے باہر کے رُخ دُھرے کی وضع پر لگی ہوئی لکڑی اس کا ایک سرا کولھو سے لگا ہوا ہوتا ہے اور دوسرے سرے پر لاٹ کی آڑ کھڑی ہوتی ہے دیکھو تصویر تحت کولھو بر صلنا

چیرٹیا (مذکر) کولھو کی لاٹ کا نوکیلا سرا دیکھو تصویر کولھو بر صلنا

چیکٹ (مذکر) تیل کی پرانی چیپ دار گاد ۔

دھوئی تلی (مونث) چھلکا نکالی

اور بھوسی صاف کی ہوئی تلی۔

ڈویا (مذکر) دیکھو کھونچنی۔

کلائی (مونث) تلی کا بھوسا اُتارنے کا عمل۔

(کرنا) (کلانا)

کُلھاڑ (مذکر) کولھو + باڑ۔ وہ جگہ جہاں کولھو لگا ہوا ہو یعنی جہاں کولھو کے ذریعہ تیل نکالا جاتا ہو۔

کوٹا (مذکر) ادھ پلی گھانی یعنی کولھو میں ڈالی ہوئی ادھ کچلی تلہن جس میں تیل نہ چھوٹا ہو۔ نیم کوفتہ۔

—— (کھینچنا) کولھو میں سے تھوڑی آدھ کٹی تلہن نکال لینا تاکہ تیل نکلنے کو جگہ ہو۔

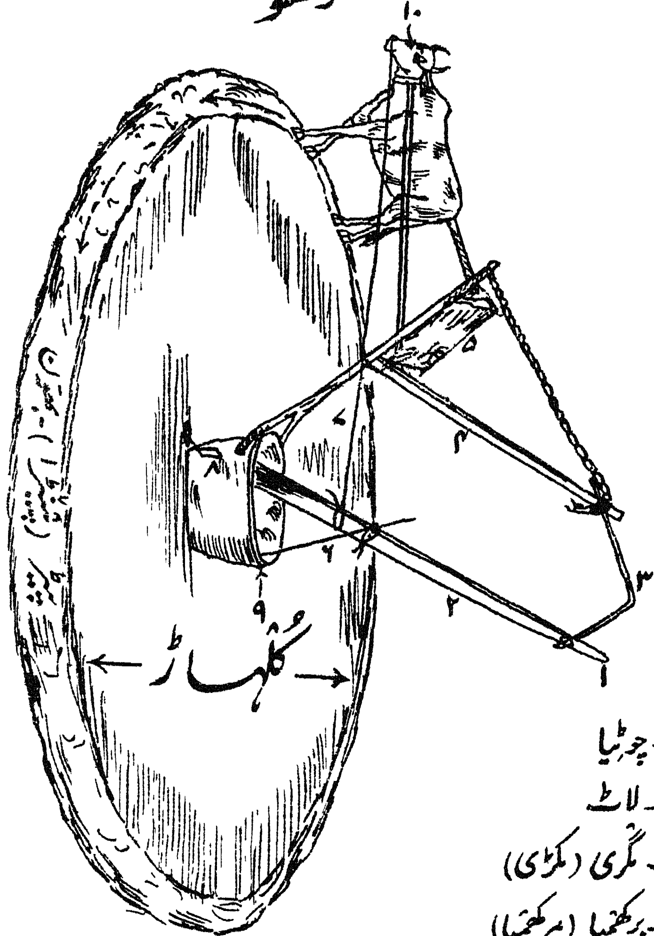
کولھو (مذکر) تلہن سے تیل نکالنے کی قدیم وضع کی کل جو ایک بھاری موسل والی بڑی اوکھلی کی وضع کی ہوتی ہے اس موسل کو ایک بیل گھماتا ہے جس سے تلہن کچلی جاتی اور تیل نکلتا آتا ہے۔ کولھو کے حصوں کے مختلف نام ہیں۔ سلسلے الفاظ میں اُن کی تشریح اور تصویر میں شکل دکھائی گئی ہے۔ اس کل مجموعے کو کولھو کہتے ہیں۔ دیکھو تصویر بر صا۱۰۱

کھل / **کھلی** (مونث) تلہن کا پھوک۔ تیل نکلا ہوا جزو جس میں ست نہ ہو۔

کھونچی (مونث) ڈویا۔ تلہن کو کولھو کے اندر اُلٹ پلٹ اور تلے اوپر کرنے کا کفگیر یا چمچے کی وضع کا لمبا ہتا۔ کولھو کی لاٹ سے بندھا رہتا ہے اور لاٹ کے ساتھ گھوم کر تلہن کو پلٹاتا رہتا ہے۔ دیکھو تصویر کولھو بر صا۱۰۱

گھانی (مونث) تلہن کی ایک مقررہ مقدار جو بوقت واحد کولھو میں ڈالی جائے۔ (ڈالنا)

کولھو



۱- چوڑیا

۲- لاٹ

۳- لگری (لکڑی)

۴- برکھبا (مرکھبا)

۵- پاٹ



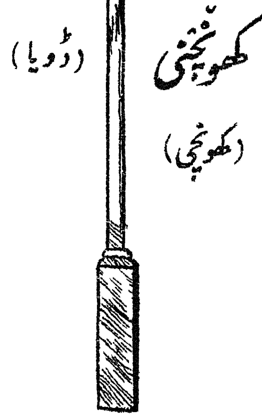
۶- کھونٹی

۷- تنی

۸- اتبر ۹- پارا- ۱۰- پوبیٹ

کھونچنی

(کھونچی)



لاٹ (مونث) کولھو کا موسل۔ دیکھو تصویر تحت کولھو برصلا

لہاس / **لہاسا** (مذکر) کولھو کی لاٹ کا جھٹکا یا ہچکولا جو اس کا توازن بگڑنے سے پیدا ہوتا ہے۔

——— (لینا۔کھانا) کولھو کی لاٹ کا جھٹکے کھانا۔ اپنی جگہ سے ہٹ کر گھومنا۔

مچانی (مونث) دیکھو تیل وانس

مرکھمبا (مذکر) دیکھو برکھمبا۔

مروا (مذکر) دیکھو بِلّا۔ بلی۔

مگری / **مگڑی** (مونث) کولھو کی لاٹ اور برکھمبے کی چوٹیوں کے درمیان لگی ہوئی آڑ۔ تصویر کے لئے دیکھو کولھو برصلا

نلوا کھونچنی (مونث) کولھو کی موری کھولنے اور صاف کرنے کی آہنی سلاخ یا چوبی دستہ۔

۷۔ پیشہ ایندھن داری

اُپلا (مذکر) کنڈا۔ گونٹھا۔ چھپنا۔ گائے بھینس کا سوکھا ہوا گوبر جو جلانے کے کام آئے۔

——— (تھاپنا) گیلے گوبر میں بھس وغیرہ ملا کر سوکھنے کے لئے ٹکڑ بنا لینا۔

——— (چُننا) گائے، بھینس کا سوکھا ہوا گوبر جنگل یا چراگاہوں میں جا کر جمع کرنا۔

——— اُرنا اُپلا۔ اصلی حالت میں

سوکھا ہوا گوبر جو جلانے کے لئے جنگل سے چن کر لایا جائے ۔ دیکھو ارن کنڈا ۔

۲۔ تھپواں اُپلا ۔ گونٹھا ۔ گائے، بھینس وغیرہ کے گیلے گوبر کو حسب ضرورت ٹکیا کی شکل میں بنا کر سکھایا ہوا اُپلا ۔ جو عام طور سے گھر پر بنا لیا جاتا ہے ۔

۳۔ کرسی ۔ اُپلے کا جھڑا ہوا ٹکڑا یا ٹکڑے ۔ اُپلوں کا چورا ۔

ف ۱ ۔ کرسی سلگ، سلگ کر جلتی ہے ۔

ف ۲ ۔ اُپلے ٹوٹ کر کرسیاں بن گئیں ۔

ارنا اُپلا (مذکر) دیکھو اُپلا فقرہ ۱

ارن کنڈا (مذکر) بن کنڈا ۔ بن گونٹھا ۔ بنوا کنڈا (ارنا + کنڈا) ارنا بمعنی جنگل سے چنا ہوا اور کنڈا بمعنی سوکھا گوبر اصطلاحاً اُپلا کہلاتا ہے ۔

ایندھن (مذکر) جلیتی ۔ جلاون ۔ جلاؤنی سنسکرت اِندھ بمعنی روشن کرنا ۔ ہر وہ چیز جو کھانا پکانے، پانی گرم کرنے یا اِسی قسم کی دوسری ضرورتوں کے لئے جلائی جائے ۔

ایندھور (مذکر) ایندھن رکھنے کی جگہ ۔ دیکھو ایندھن

بٹورا / بٹوڑا (مذکر) اُپلوں کا انبار جو بُرجی کی شکل بنا یا اور سب طرف مٹّی تھوپ کر بارش سے محفوظ کر دیا جائے ۔

۲۔ اُپلوں کا محفوظ ذخیرہ ۔

بن کنڈا / بن گونٹھا (مذکر) دیکھو ارن کنڈا

بنوا کنڈا (مذکر) دیکھو ارن کنڈا ۔

تھپڑی (مونث) دیکھو جاپڑی ۔

تھپواں اُپلا (مذکر) دیکھو اُپلا فقرہ ۲

ٹال (مونث) ڈنڈی سنسکرت اٹالا - ایندھن کی منڈی یعنی وہ مقام جہاں ایندھن لاکر فروخت کیا جاتا ہے۔

ٹال والا (مذکر) ایندھن کی منڈی کا آڑتیا جو بطور دلال ایندھن کی بکری کا انتظام کرے۔

جلاون / **جلاونی** (مونث) دیکھو ایندھن۔

جلیتی (مونث) دیکھو ایندھن۔

چاپڑی (مونث) تھپڑی - ادنیٰ قسم کا پتلا تھپواں اُپلا۔

چراؤ (مذکر) ایندھن کے لئے گلھاڑے سے پھاڑ کر حسب ضرورت ٹکڑے کی ہوئی لکڑیاں۔

چوتھ (مذکر) گوبر کا پنڈا۔ گائے یا بھینس کا ایک مرتبہ کا کیا ہوا گوبر کا ڈھیر۔

چیلا (مذکر) موٹا اور وزنی پھٹا ہوا چراؤ (دیکھو چراؤ) جو بھٹی وغیرہ کے لئے پھاڑا جائے۔

چھیپٹی (مونث) پھٹی ہوئی لکڑی کی چھیپچ یا چورا جو پھاڑنے میں ہو جائے۔

چھینا (مذکر) دیکھو اُپلا۔

ڈنڈی (مونث) ٹال کی بڑی ترازو، یا ترازو کی ڈنڈی۔ دیکھو ٹال۔

ف۔ نوکر ایندھن لینے ڈنڈی پر گیا ہوا ہے ابھی تک واپس نہیں آیا۔

کرسی (مونث) دیکھو اُپلا فقرہ [۳]

کسا / **گھرسا** (مذکر) گھرسا یعنی گرمی کے موسم کی سوکھی ہوئی جھاڑی، درختوں کے پتے اور گھانس پھوس جو بھاڑ بھٹی گرم کرنے یا پزاوے میں جلانے کو گرمی کے موسم میں جمع کر لیا جائے اسی وجہ سے

اس کو گھرسا کہتے ہیں جو بکڑ کر کسا بولا جانے لگا ہے۔

کُلھاڑا (مذکر) ایندھن کے لئے لکڑی پھاڑنے کا دھاردار اور بھاری اوزار۔

کُلھاڑی (مونث) کُلھاڑے کا اسم مُصغّر۔

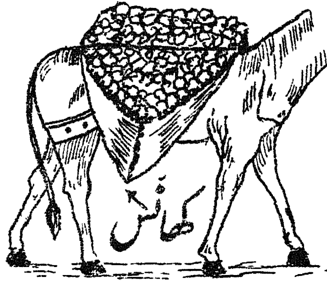
کُندا (مذکر) درخت کے تنے کا چھوٹا یا بڑا اسالم ٹکڑا۔

کنڈا (مذکر) دیکھو اُپلا۔

کنڈور (مذکر) اُپلے جمع رکھنے کی جگہ۔

کوئیلا (مذکر) لکڑی کے بجھائے ہوئے انگارے جو حسبِ ضرورت سُلگا لئے جائیں۔

کھانس (مونث) خرجی۔ اُپلوں کا تھیلا جو بیل یا گدھے پر لادنے کے لئے بنا ہوا ہو۔



گُبروٹا (مذکر) گُبریلا۔ گوبر کا کیڑا۔

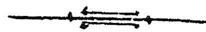
گوبر چک (مذکر) دیکھو گوہاری۔

گوبردھن (مذکر) دیکھو گوہاری۔

گونٹھا (مذکر) دیکھو اُپلا اور تھپوال اُپلا۔

گوہاری (مونث) گوبر چک۔ گوبردھن۔ وہ جگہ جہاں اُپلے تھاپنے کو گوبر جمع کیا جائے۔

لکڑہارا (مذکر) ایندھن کے لئے لکڑیاں فراہم کرنے اور ان کو حسبِ ضرورت پھاڑ کر ٹکڑے کرنے والا مزدور۔



تیسری فصل پکوان (تیّاری خوراک)

ا۔ پیشہ بھاڑ بُونجائی

اُٹ کُٹی | **اُٹ کُنی** (مونث) ڈھیکلی کی شکل کی اوکھلی کا مُوسل جو داب کے ذریعہ اُٹھتا اور گرتا ہی۔ دیکھو تصویر تحت ڈھینکی بر صا۱۱۔

الاؤ (مذکر) ایندھن کا جلتا ہوا انبار جو بھاڑ، بھٹّی وغیرہ کے گرم کرنے کو اِکٹّھا ایک ڈھیر کی شکل میں جلتا ہو۔

——— (لگنا۔ لگانا) جلیبتی یا جلاوُنی کا ڈھیر ہونا یا کرنا۔

امام دستہ | **ہاون دستہ** (مذکر) فارسی لفظ ہاون دستے کا اردو تلفّظ دیکھو اوکھلی

اوکھلی (مونث) اِمام دستہ۔ بعض قسم کے اناجوں کو چھڑنے یعنی اُن کا چھلکا اُتارنے کا پیالے کی شکل کا دستے دار ظرف۔ اِمام دستہ اور اوکھلی دونوں ایک ہی قسم کے ظرف ہیں لیکن امام دستے اور اوکھلی کے ناموں کے ساتھ مفہوم میں بھی فرق ہو گیا ہی اِمام دستہ عموماً دھات کا بنا ہوا اور دوائیاں یا اِسی قسم کی دوسری چیزیں مسالے وغیرہ کوٹنے کے لئے چھوٹی قسم کا ہوتا ہی اور اوکھلی پتھر یا لکڑی کی بنی ہوئی حسب ضرورت چھوٹی بڑی ہر قسم کی ہوتی ہی اور اناج کا بھوسا نکالنے کے کام آتی ہی۔ کہاوت۔ اوکھلی میں

سر تو مؤسلوں کا کیا ڈر۔



بالوُ (مذکر) راجپوتانے کے علاقہ کا ایک قسم کا باریک ریت جس کو بھاڑ میں ڈال کر گرم کیا اور اناج بھونا جاتا ہے

بخیتا / بخیتے (مذکر) بھُنے ہوئے جنوں کی بنائی ہوئی دال جو چنے بھونے میں سخت ہو جاتے ہیں اور پھول تے نہیں اُن کو دل کر دال بنالی جاتی ہے ایسی دال بخیتے کہلاتی ہے۔ (دلنا۔ بنانا)

پوری (مونث) گیہوں یا جو کے گیلے دانے جن کو کھانے کے لئے بھاڑ میں بھون لیا گیا ہو۔ دانوں کی ایسی بھُناوٹ جس میں کھیل نہ بنے۔ چونکہ دانوں کو پہلے گرم پانی میں بھگو لیا جاتا ہے اس لئے بُھننے میں اِن کی کھیل نہیں بنتی۔

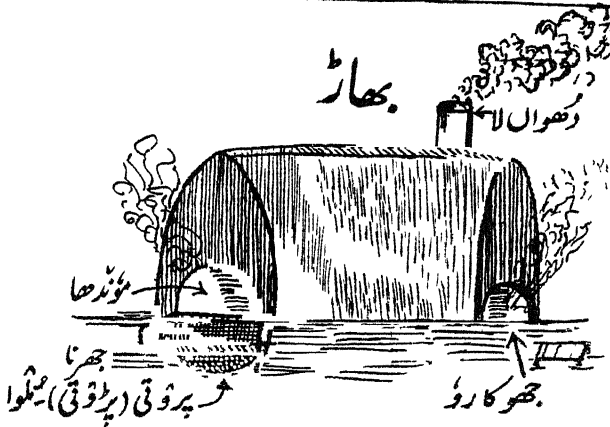
بوُنجا (مذکر) دیکھو بھوُجا۔

بھاڑ (مذکر) سنسکرت بھرشٹر (بھٹی) اناج کے دانے اور بعض دیگر چیزوں کو بالوُ میں بھون کر پکا لینے کی بھٹی جس میں عام طور سے غذا کی ضرورت کے لئے چنے، گیہوں، جوا ور دھان بھونے جاتے ہیں

بُھجیا کے ستوُ (مذکر) دیکھو ستوُ فقرہ ۱

بھڑبوُنجا / بھاڑبوُنجا (مذکر) بعض قسم کے اناجوں کو بھاڑ میں بھون کر غذا کے لئے تیار کرنے والا پیشہ ور کاری گر۔

بھاڑ بوُنجای (مونث) بھاڑ میں اناج بھوننے کا عمل



چھلنی (کھدنی۔ کھونچا)

دبیلا (کرچھولا)

بھڑبونجن (مونث) بھڑبونجے کی بیوی۔ جورو۔

بھڑسار } **بھڑسال** } (مذکر) اناج بھوننے کی جگہ۔ وہ جگہ جہاں بھاڑ بنا ہوا ہو۔

بھکّا (مذکر) دیکھو ستّو۔

بھُل بھُلانا (مصدر) بھوبل میں بھوننا۔ کسی چیز کو بھاڑ کے گرم بھوبل میں دبا کر بھوننا۔

بھوج (مذکر) کسی چیز کو بھاڑ میں بھوننا۔

بھوجا } **بھُجیا** } (مذکر۔ مونث) بھاڑ میں بھُنے ہوئے اناج کے دانے اصل لفظ بونجا ہے

پرمل (مذکر) مُرنڈا۔ مکئی کے اُبلے ہوئے دانے جو بھاڑ میں بھون کر کرارے کر لئے گئے ہو یعنی جو کھیل نہ بن سکیں۔

پروتی } **پڑوتی** } (مونث) ٹُلوا۔ بھاڑ کے منہ کے برابر بنا ہوا گڑھا جس میں بھُنے

ہوئے دانوں کا بالو چھن کر گرتا اور جمع ہوتا رہتا ہی دیکھو تصویر تحت بھاڑ بر ص ۱

پوُور (مذکر) ڈھینکلی کے سرے پر ڈھینکلی چلانے والے کے پیر رکھنے کی جگہ۔ دیکھو تصویر ڈھینکلی بر ص ۱۱۱

پھُلّی (مونث) دیکھو کھیل۔

ٹھُڈّی (مونث) ایسا دانہ جو بھُننے میں کھیل نہ بنے یعنی پھولا اور کھِلا نہو بلکہ کرارا یا کُرکُرا ہو جائے۔ (ہونا)

آناج کے ادھ پکّے دانے جو سوکھ جاتے ہیں وہ نہ پکانے سے گلتے ہیں اور نہ بھوننے میں پھوٹتے ہیں۔

چھر ٹا (مذکر) بھُنے ہوئے دانوں کا بالو چھاننے کا بڑا چھلنا۔ دیکھو تصویر بھاڑ بر ص ۱۰۱

جھوکاروُ (مذکر) بھاڑ کی بھٹی کا مُنہ جہاں سے ایندھن جھونکا جاتا ہی۔ بھاڑ کا پیچھے کا مُنہ دیکھو تصویر بھاڑ بر ص ۱۰۸

جھوکنڈ (مذکر) بھاڑ کی بھٹی کے منہ کے برابر ایندھن جھوکنے والے کے بیٹھنے کی جگہ جھوکئے کے بیٹھنے کی جگہ۔

جھوکوا / **جھوکیا** (مذکر) بھاڑ جھوکنے والا مزدور یعنی وہ مزدور جو بھاڑ کی بھٹی میں تھوڑا تھوڑا ایندھن ڈالتا رہے تاکہ بھاڑ کام کے وقت اعتدال کے ساتھ برابر ایک حالت میں گرم رہے۔

چبینا (مذکر) آناج کے بھُنے ہوئے دانے جو بھُن کر کُرکُرے اور کھانے کے قابل ہو گئے ہوں جس کو کاشتکاری مزدور کام کرتے وقت بھوک کی تسکین کے لئے پھانکتے رہیں۔

چِرڑوا / **چُرڑوا** اُبلے ہوئے دھان کو کوٹ پھٹک کر

بنا یا ہوا چبینا۔ دھان کے اندر دانا کُٹ کر چپٹا ہو جاتا ہے۔ بنگال میں اِس کا رواج عام ہے

چلونی (مونث) کھونچا۔ کھدنی۔ کھوئی نی۔ بھاڑ کی گرم بالو کو اُلٹ پُلٹ کرنے اور کریدنے کی آنکڑے دار لمبی اور موٹی سلاخ۔ دیکھو تصویر بھاڑ بر صفحہ ۱۰۱

چوڑا (مذکر) مُرمُرے اور بھُنے ہوئے چنے کی دال وغیرہ کو تل کر نمک مرچ ملایا ہوا چبینا جو دکن میں بہت عام ہے۔

چھڑائی (مونث) دیکھو چھڑنا۔

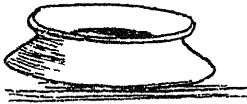
چھڑن (مونث) بھوسا۔ اناج کے دانوں کے اوپر کا غلاف جو اوکھلی میں کوٹنے سے نکلے۔ دیکھو چھڑنا۔

چھڑنا (مصدر) اناج کے دانوں کا غلاف یا چھلکا جدا کرنے کو اوکھلی میں دانوں کو اس طرح کچلنا کہ دانے ثابت رہیں اور اُن کا غلاف یا چھلکا جدا ہو جائے۔

دبیلا (مذکر) کرچھولا۔ اناج بھوننے کا لمبے دستے والا کرچھے کی شکل کا کفگیر۔ دیکھو تصویر بھاڑ بر صفحہ ۱۰۸

دلنی / **دلیتی** (مونث) بھُنے ہوئے چنوں کی دال بنانے کی چپٹے پیندے کی ہنڈیا۔

دلنی (دلیتی)



دلیتی (مونث) دیکھو دلنی۔

دھواں لا (مذکر) بھاڑ کی بھٹی کا دھواں نکلنے کا موکھا جس پر دھواں اوپر جانے کو نلوا لگا دیا جاتا ہے۔ دیکھو تصویر بھاڑ بر صفحہ ۱۰۱

ڈیک (مذکر) بھاڑ کی بھٹی کا اونچا شعلہ یعنی آگ کی لپٹ جو بھٹی کی چھت کو لگے۔

ڈھینکلی / **ڈھینکا** (مونث) ڈھینکلی دار اوکھلی جس پر دب لق یعنی پیر کی داب سے کام لیا جاتا ہے۔

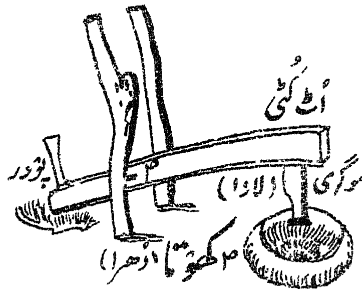
رولن (مونث) وہ ہلکے یا پھولے ہوئے دانے جو چھاج کی حرکت سے چھٹ کر دوسرے دانوں کے اوپر آجائیں اور علیحدہ ہو جائیں۔

رولنا (مصدر) ہلانا۔ پھولے یا کھلے یعنی کھیل بنے ہوئے دانوں کو چھاج میں ہلا کر اور جھولا دے کر ٹھڈیوں یا ٹھوس دانوں سے علیحدہ کرنے کا عمل۔

ستو (مذکر) بھنے ہوئے گیہوں جو یا چند ملواں اناجوں کا بنایا ہوا آٹا جو پانی میں گھول کر اور گڑ، کھانڈ یا نمک ملا کر بطور غذا استعمال کیا جاتا ہے۔

۱۔ چند ملواں اناجوں کے بھنے ہوئے آٹے کو اصطلاحاً

ڈھینکلی



بُھنجیا کے ستو، کہتے ہیں دیکھو بھوُج۔

~ کہاوت۔ ستوا من بھتوا جب گھلئے جب کھائیے جب چلئے۔

کرچھولا (مذکر) دیکھو دبیلا۔

کریال (مذکر) بھڑبونجے کا اناج بھوننے کا ظرف جو ایک قسم کی ناند یا گہرے کونڈے کی شکل کا ہوتا ہے۔

کلانا (مصدر) دیکھو رولنا۔

کونچا (مذکر) دیکھو چلونی۔ پنجابی لفظ کھونچنا بمعنی گھسیٹنا، نوچنا کا غلط لفظ۔

کھُدنی | کھوُنی (مونث) دیکھو چلونی۔

کھوُت | کھوُتا (مونث) ڈھینکلی کی داب کا دُھرا دیکھو تصویر ڈھینکلی بر صلا۱۱

کھیل | کھیال (مونث) پھُلّی۔ اناج کا دانہ جو بھاڑ میں بھوننے سے پھول کر کھل جائے یعنی پھٹ کر گری یا مغز چھلکے کے باہر آجائے۔ عام طور سے چانول کی کھیل زیادہ بنائی جاتی ہے جو ہندو لوگ دیوالی پر کھاتے ہیں۔

گُجئی کے ستو، (مذکر) گیہوں اور جو کا ملواں ستو۔

دیکھو ستو۔

لادا | لادیا (مذکر) ڈھینکلی کی داب یعنی وہ بلی جس میں موگری لگی ہوتی ہے

دیکھو تصویر بر صلا۱۱

لاوا (مذکر) مکئی یا جو کی بوری۔

دیکھو بوری۔ ~

لاوا بھوجن، چوڑ دھن، بھینس، ترنگ اک بھائیں
اہیر بیتائی نہ کرو چاہے ہترا مرجائیں۔

مُرمُرا (مذکر) اُبلے ہوئے دھان کے چانولوں کو بھون کر بنایا ہوا چبینا جو بھننے سے پھول کر

گڑ گرا ہو جائے۔

مُرمُرے کے ستّو (مذکر) مُرمُروں کے بنائے ہوئے ستّو

مُرنڈا (مذکر) دیکھو پرل۔

مُلوا (مذکر) بھاڑ کے منہ سے ملا ہوا گڑھا جس میں مشتعل بالو گر گر کر جمع ہوتا ہے دیکھو تصویر بھاڑ بر صفحہ ۱ اور پرؤتی

مُوسل (مذکر) اوکھلی کا دستہ یعنی وہ ڈنڈا جس سے اوکھلی میں اناج وغیرہ کچلتے ہیں۔ دیکھو اوکھلی بر صفحہ ۱

موسلی (مونث) موگری یا موسل کا اسم مصغر۔ دیکھو موسل۔

موگری (مونث) چھوٹی موسلی جو ڈھینکلی میں لگی ہوتی ہے۔ دیکھو تصویر ڈھینکلی بر صفحہ ۱۱

موندھا (مذکر) بھاڑ کے اگلے حصہ کا منہ یا موکھا یعنی بالو والے حصہ کا منہ

دیکھو تصویر بھاڑ بر صفحہ ۱

ہاون دستہ / امام دستہ (مذکر) دیکھو امام دستہ

ہولا / ہولے (مذکر) گھانس پھونس کے الاؤ پر بھونتے ہوئے اناج کے ادھ کچے دانے یا بالیں جن میں رس باقی ہو۔

۲۔ پیشہ پسہاری۔

اپرَوٹا (مذکر) چکی کا اوپر کا پاٹ۔

آٹا (مذکر) چون۔ روٹی وغیرہ پکانے کو پسا ہوا اناج۔

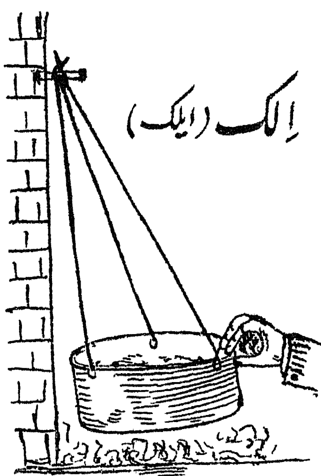
اراروٹ (مذکر) آٹے کی قسم کی ایک شے۔

الک / ایلک (مونث) ہلکی۔ میدا چھاننے کی عمدہ قسم کی باریک چھلنی جو بہت باریک کپڑے کی ہوتی ہے۔

بیسن (مذکر) چنے کا آٹا۔

بھکرانڈ (مونث) پرانے آٹے کی

بُو جو بہت دنوں تک سیلی جگہ بند رکھا رہا ہو۔



اِلک (ایلک)

بُھکرانده آٹا (مذکر) اُترا ہوا آٹا جو بہت دنوں تک بند رکھا رہنے سے بُودار ہو گیا ہو۔

بُھکسا (مذکر) پُرانے گُھن کھائے یا گلے ہوئے گیہوں کا آٹا۔ کھتّی کے گیہوں کا آٹا۔

بھوسا } (مذکر۔ مونث) آٹے
بھوسی } کی چھلن۔ اناج کے دانے کے اوپر کا باریک چھلکا جو پیسنے میں علیحدہ ہو جائے۔

۲۔ گیہوں وغیرہ کے سوکھے ہوئے پودے کا چوُرا جو گائے بھینس کو کھلایا جاتا ہے بھوسا یا بھُس کہلاتا ہے۔

بھوسی (مونث) دیکھو بھوسا۔

پاٹ (مذکر) چکّی کا اوپر یا نیچے کا پتھر جن کے بیچ میں اناج پِستا ہے اوپر یا نیچے کا پاٹ کہلاتا ہے۔ دیکھو تصویر چکّی بر صفحہ ۱۱۶

پِسائی (مونث) آٹا پیسنے کا عمل

۲۔ آٹا پیسنے کی اُجرت مزدوری۔

پِسن ہاری } (مونث) آٹا
پِسہاری } پیسنے والی مزدورنی۔

پن چکّی (مونث) وہ چکّی جو پانی کی

قُوّت سے حرکت کرے اور آٹا پیسے۔

پَوَن چکّی (مونث) وہ چکّی جو ہوا کی قُوّت سے چلے اور آٹا وغیرہ پیسے۔

پھٹکن (مونث) اناج کا کوڑا جو پیسنے سے پہلے چھاج میں پھٹک کر نکال دیا جائے۔

تَروٹا (مذکر) چکّی کا نیچے کا پاٹ

تھوُلی (مونث) گیہوں کا رائی کے دانوں جیسا بنایا ہوا باریک دلیا۔ دیکھو دلیا۔
۲۔ موٹی قسم کا روا۔

ٹَک (مذکر) چکّی کے پاٹ کے کھُردُرے نشان جو کسی نوک دار آہنی اوزار سے بنالئے جاتے ہیں تاکہ پاٹوں کے اندر دانوں کے پِسنے میں آسانی ہو۔ دیکھو ٹاکنا اور رہانا۔ (پیشہ سنگ تراشی جلد اوّل)۔

جانَٹ / **جانْٹی** (مذکر۔ مونث) دلیا دلنے کی بڑی چکّی جو دو ہاتھوں سے چلے یعنی دو نفر مل کر چلائیں۔
کہاوت۔ کچھ گیہوں گیلی۔ کچھ جانٹی ڈھیلی۔

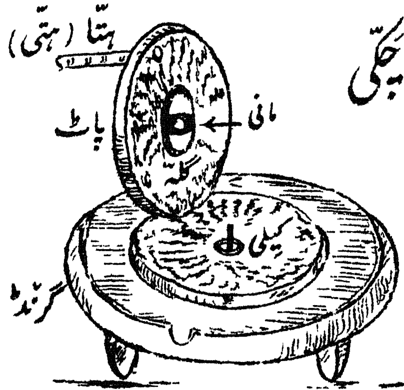
چھارا (مذکر) موٹے سوراخوں کا چھلنا جس میں پیسنے سے پہلے اناج کا کوڑا وغیرہ چھان لیا جائے۔

جھارْنا (مذکر) جھاڑن کا غلط تلفّظ۔ چکّی کے گرنڈ میں سے آٹا جھاڑ کر نکالنے کا کپڑا۔

جھِنک (مونث) مُٹھّی بھر دانے جو پیسنے کو چکّی کے گلے میں ایک مرتبہ میں ڈالے جائیں۔

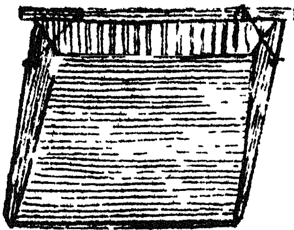
چاپَڑ (مذکر) پسلے ہوئے اناج کی بھوسی جس میں دانوں کا بہت سا حصہ بغیر

پسا چپٹا ہو کر رل گیا ہو۔
چکّی (مونث) اناج وغیرہ پیسنے کی دستی کل جو پتھر کے دو گول اور حسب ضرورت بڑے پاٹوں کا مجموعہ ہوتا ہے۔
(چلنا۔ چلانا)



چوکر (مذکر) اناج یا دال کے دانوں کا چورا ملی ہوئی بھوسی۔ گری (مغز) ملا ہوا بھوسا
چوُن (مذکر) دیکھو آٹا۔
چونی (مونث) دال کی چھلکا ملی ہوئی باریک چھیلن۔
۲۔ چون کی بھوسی۔ باریک۔ چوکر
چھاج (مذکر) سوپ۔ اناج کے تنکے اور خراب دانے رول کر نکالنے کا حسب ضرورت چھوٹا بڑا بنا ہوا ظرف جو عام طور سے سرکی یا بانس کی تیلیوں کا بنایا جاتا ہے۔

چھاج (سوپ)



چھلنا (مذکر) آٹے وغیرہ کا بھوسا چھاننے کا ظرف جو حسب ضرورت چھوٹا، بڑا موٹے یا باریک سوراخوں کا بنایا جاتا ہے۔

چھلنی (مونث) چھلنے کا اسم مصغّر۔

چھنن (مونث) آٹے وغیرہ کی بھوسی جو چھلنی میں چھاننے سے نکلے۔

دڑدرا آٹا (مذکر) موٹا پسا ہوا آٹا۔

دلہارا (مذکر) دال دلنے والا مزدور۔
۲-دال کا بیوپاری۔

دلہاری (مونث) دال دلنے والی مزدورنی۔

دلیا (مذکر) دلا ہوا اناج۔ گیہوں، جو، جوار وغیرہ کا دانے دار آٹا جو بجائے پیسنے کے چورا کر لیا گیا ہوا (دلنا)

دلیٹی | **دلینٹی** (مونث) دلیا یا دال دلنے کی چکّی۔

رالا (مذکر) چکّی کے دونوں پاٹوں کو حسب ضرورت علیحدہ رکھنے والی آڑ جو اُن کو ایک دوسرے پر جمنے نہ دے۔ یہ آڑ عام طور سے پھلی کا چھلکا یا کپڑے کی دھجّی کی بنی ہوئی چھوٹی سی اینڈوی ہوتی ہے۔ جو مانی کے سوراخ یا کیلی میں لگا دی جاتی ہے اس کی وجہ سے اوپر کا پاٹ نیچے کے پاٹ سے رالے کی موٹان کے برابر اوپر کو اُٹھا رہتا ہے۔ دال یا دلیا بنانے میں اس کی بڑی ضرورت ہوتی ہے۔ (ڈالنا۔ رکھنا۔ نکالنا)۔

روا (مذکر) گیہوں کا خشخاش کے دانوں جیسا بنایا ہوا آٹا معمول سے موٹے دانے والے کو سوجی اور تھوڑی کہتے ہیں۔

رولنا (مصدر) سُرپٹنا۔ کِلانا اناج کے دانوں کو چھاج میں جھکول (ہلا جُلا) کر اچھے دانوں کو بُرے دانوں اور کوڑے سے جُدا کرنا۔

سُرپٹنا } (مصدر) دیکھو رولنا
سُرپٹنا }

سوجی (مونث) دیکھو تھوٗلی اور روا۔

کِلانا (مصدر) دیکھو رولنا۔

کوٹن ہاری } (مونث) جو، دھان وغیرہ چھڑنے یعنی
کوٹھہاری }
اوکھلی میں کوٹ کر چھلکا نکالنے والی مزدورنی۔

کیلی } (مونث) چکّی کے نیچے کے پاٹ کے مرکز پر
کلوا }
جڑی ہوئی چھوٹی میخ جس پر اوُپر کا پاٹ گھومتا ہی دیکھو تصویر چکّی بر صلاا

گرنڈ (مذکر) کونڈے کی شکل کا مٹّی کا بنا ہوا ظرف جس میں چکّی رکھی جاتی ہی اور چکّی سے نکلا ہوا آٹا اُس میں گر کر جمع ہوتا رہتا ہے۔ دیکھو تصویر چکّی بر صلاا

گلا } (مذکر) چکّی کے اوُپر کے پاٹ کا درمیانی سوراخ
گلوا }
جس میں مُٹھی بھر اناج پیسنے کو ڈالا جاتا ہی۔ دیکھو تصویر چکّی بر صلاا

———— (ڈالنا۔ بھرنا) گلے میں اناج ڈالنا۔

———— (نکالنا) گلے کا اناج پیس کر یا نکال کر گلا خالی کرنا۔

گلّی (مونث) دیکھو مانی۔

مانی (مونث) گلّی۔ میانی کا غلط تلفّظ۔ چکّی کے اوپر کے پاٹ کے سوراخ کے بیچ میں آڑا لگا ہوا لکڑی کا گُٹکا جس کے بیچ میں ایک سوراخ ہوتا ہی جس میں نیچے کے

پاٹ کی کیلی رہتی ہے دیکھو
تصویر چکی بر صـ۱۱۱

موٹڈریا (مونث) مانی کا
سوراخ جس میں
نیچے کے پاٹ کی کیلی آجائے
دیکھو تصویر چکی بر صـ۱۱۶

میدا (مذکر) نشاستہ۔
نہایت باریک چھنا ہوا
آٹا جس میں بھوسی کا کوئی
جُز نہ رہا ہو۔

نشاستہ (مذکر) دیکھو میدہ۔

نِکھارا اناج (مذکر) چھڑا
ہوا یعنی چھلکا
اُتارا ہوا اناج یہ اصطلاح
عام طور سے دھان اور جو
کے لئے مخصوص ہے۔

ہانگی (مونث) دیکھو اِلک
اس کو ہانگی اس وجہ
سے کہتے ہیں کہ یہ چھلنی دیوار
میں لٹکی رہتی ہے اور مزدور
اس کو ہاتھ سے جھکولے دےکر
دیوار سے ٹکراتا ہے جو میدہ چھنے
کا سبب ہوتا ہے۔ دیکھو
تصویر بر صـ۱۱۴

ہتّا (مذکر) چکی کی مٹھ۔ دیکھو
تصویر چکی بر صـ۱۱۶

ہاتھ چکی (مونث) ہاتھ سے
چلائی جانے والی چکی۔

۳۔ پیشہ نان بائی

آبلا (مذکر) خمیری آٹے کا
اُپھان یعنی پھولا پن جو
اِسپنج کے مانند خانہ دار ہو۔

_____ (اُٹھنا۔ آنا) خمیر
کے اثر سے آٹے میں خانے دار
جال پیدا ہونا۔

آبی روٹی (مونث) سادی
اور سفید رنگ خمیری
روٹی۔ خمیری روٹی میں شیرمال
باقرخانی۔ کلچے اور زعفرانی
روٹیاں شامل ہیں جو عام طور سے

رنگین ہوتی ہیں اس لئے سادی
اور سفید رنگ روٹی آبی روٹی
کے نام سے موسوم کی جاتی
ہے۔

آٹا (مذکر) دیکھو پیشہ پسنہاری

—— (بھگونا) آٹے میں
پانی ملا کر کنی پھوئے تنے یعنی
لیس پیدا ہونے کو تھوڑی
دیر چھوڑ دینا۔

—— (سوندنا) آٹے میں
حسب ضرورت پانی ڈال کر
اچھی طرح ملانا۔

—— (گوندھنا) آٹے میں
پانی ملا کر گیلا کرنا اور روٹی
پکانے کے لائق لوچدار بنانا

—— (مسلنا۔ مکی دینا) آٹے
میں پانی ملا کر لوچدار بنانے کو
ہاتھ کی مٹھیاں باندھ کر مسلنا۔

اڑا (مذکر) تندور سے روٹی
نکالنے کی نان بائی کی
آنکڑے دار منہ کی آہنی سلاخ
یہ تعداد میں دو ہوتی ہیں ایک
چپٹے سر کی تندور سے روٹی
چھڑانے کی اور دوسری مڑے
ہوئے سرے کی ہوتی ہے
دونوں ملا کر نان بائی کا جوڑ
کہلاتی ہیں۔

باٹی (مونث) کانگڑا۔ گول
بٹے کی شکل کی پکائی ہوئی
روٹی جو آٹے کے پیڑے کو انگاروں
میں دبا کر تیار کی جاتی ہے۔ اگرچہ
یہ طریقہ بہت پرانا ہو گیا ہے
لیکن راجپوتانے اور گونڈوانے
کے دور و دراز علاقوں میں بے
سرو سامان کاشتکار اور بنجارے
اب بھی اس طریقے سے روٹی
پکا لیا کرتے ہیں اس کو پُرتکلف
بنانے کے لئے گھی میں ڈبو
لیتے اور ماش کی دال میں چور
کر کھاتے ہیں۔

باسی روٹی (مونث) معمول
سے زیادہ دیر کی

پکی یعنی ایک دن یا ایک رات کی رکھی ہوئی روٹی جس میں تازہ پن نہ رہا ہو۔ باسی یا تو ہندی لفظ باس بمعنی بُو سے ہے یا فارسی لفظ باشی کا اردو تلفظ ہے۔

باقرخانی } (مونث) شیرمال
باکرخانی } میدہ میں گھی ملاکر اور دودھ سے گوندھ کر تندور میں پکائی ہوئی اعلیٰ قسم کی روغنی روٹی۔ اس میں چاشنی پیدا کرنے اور خمیر اُٹھانے کو حسب ضرورت نمک اور دہی بھی ملایا جاتا ہے۔
شمالی ہند میں اپنے مؤجد کے نام سے باقرخانی اور جنوبی ہند میں شیرمال کے نام سے معروف ہے۔

بری پراٹھا (مذکر) پُرن پوری چنے کی دال یا آلو کا بھرتا بھر کر پکایا ہوا پراٹھا۔ دیکھو پراٹھا۔ بِری یا تو فارسی لفظ بریاں کا اردو تلفظ ہے یا لفظ بھرے ہوئے کا مخفف۔

بری روٹی (مونث) بری پراٹھے کی طرح بغیر گھی کی سادی پکائی ہوئی روٹی۔ دیکھو بری پراٹھا۔

بسکٹ (مذکر) انگریزی زبان کا لفظ جو کثرت استعمال سے اُردو میں شامل ہوگیا ہے۔ میٹھی یا نمکیں کراری اور خستہ تیار کی ہوئی مختلف وضع کی ٹکیاں یورپ سے بہت قسم کے نہایت اعلیٰ اور نفیس بنے ہوئے آتے ہیں اب ہندوستان میں بھی عمدہ بنائے جانے لگے ہیں۔

بسکٹ ساز (مذکر) بسکٹ بنانے والا پیشہ ور نان بائی۔

بھجڑی روٹی (مونث) کئی ملے ہوئے

انا جوں کے آٹے کی روٹی۔

بلدار پراٹھا (مذکر) دیکھو ورقی پراٹھا۔

بیسنی روٹی (مونث) گیہوں اور چنے کے ملواں آٹے کی روٹی ؎

نہ پوچھ اس کی حقیقت حضور والا نے
مجھے جو بھیجی ہے بیسن کی روغنی روٹی
نہ کھاتے گیہوں نکلتے نہ خلد سے باہر
جو کھاتے حضرت آدم یہ بیسنی روٹی

بیلن (مذکر) روٹی گھڑنے کا مخروطی سروں کا لمبوترا گول چوبی دستہ جو چکلے کے اوپر پھیرا جاتا ہے۔ دیکھو تصویر چکلا بر صفحہ ۱۲۷

بھٹیارا (مذکر) مرہٹی لفظ بھاکر یا بمعنی روٹی کا اُردو تلفظ۔ روٹی پکانے والا پیشہ ور جو اُجرت پر مُسافروں اور دیگر ضرورت مندوں کی روٹی اور اُس کے ساتھ کے دوسرے لوازم پکاوے۔ عام طور سے سراؤں اور اسی قسم کے دوسرے مقامات کے قریب دوکان لگاکر بیٹھتا اور مسافروں کی خدمت کرتا ہے۔

بھٹیاری، بھٹیارن (مونث) بھٹیارے کی بیوی یا وہ عورت جو سراؤں میں مُسافروں کے کھانے اور ٹھیرنے کا انتظام کرے۔

بھُربھُری روٹی (مونث) روغنی خستہ روٹی جس کے توڑنے میں بھورے یعنی ریزے زیادہ نکلیں۔

بھُکرانڈ (مونث) روٹی کی بُو جو خراب آٹے یا زیادہ دیر تک سیلی جگہ بند رکھنے سے روٹی میں پیدا ہو جائے۔

بھنڈاری (مذکر) خان ساماں بکاول۔ باورچی۔ خوراکی سامان رکھنے والا۔

ہ داتا داسے بھنڈاری کا پیٹ پھٹے ۔

بھورا / **بھورے** (مذکر) روٹی کا ریزہ یا ریزے جو روٹی توڑتے میں نکلیں۔

پاپڑ (مذکر) روٹی کا چھلکا یا باریک پپڑی جو پکانے میں بھاپ کے اثر سے پھول کر سطح سے الگ ہو جائے۔

۲۔ جوار، چانول، ماش یا مونگ وغیرہ کی مسالے دار پتلی ورق جیسی پپڑی ۔

پاپڑ والا (مذکر) پاپڑ بنانے والا پیشہ ور دوکان دار

پپڑی (مونث) پاپڑ کا اسم تصغیر۔ دیکھو پاپڑ۔

۲۔ کسی گیلی چیز کی اوپر کی خشک تہ۔

پتیل روٹی (مونث) دیکھو مانڈہ۔

پُٹ / **پُٹھہ** (مونث) گُندھے ہوئے آٹے کی گُٹھلی یا گُٹھلیاں جو آٹا گوندھتے وقت پانی مِلانے اور مسلنے کی غلطی کی وجہ پڑ جائیں ۔

پُٹکی / **پُھٹکی** (مونث) پُٹ کا اِسم مُصغّر دیکھو پُٹ ۔

پراٹھا (مذکر) روغن لگا کر یا چپڑ کر پکائی ہوئی روٹی۔

پرت دار پراٹھا (مذکر) دیکھو ورقی پراٹھا۔

پرکوب (مذکر) دیکھو کوٹنا۔

پُرن پوری (مونث) دیکھو بری پراٹھا۔

دکن میں میٹھی اور پُر تکلف پکائی جاتی ہے۔ عام طور سے چنے کی دال کے چھلکے بُھرتے میں میوہ وغیرہ مِلا کر روٹی میں بھرتے اور پکانے کے بعد شیرے میں ڈال دیتے ہیں جو مقامی زبان میں پُرن پوری کے

نام سے موسوم کی جاتی ہے۔
پلیتھن (مونث) دیکھو خشکی۔
پوری (مونث) روغن میں تلی ہوئی آٹے یا میدے کی حسب ضرورت چھوٹی بڑی اور پتلی روٹی کی قسم کی شے۔
پیڑا (مذکر) روٹی گھڑنے کو گندھے ہوئے آٹے کی گنبدی گول بنائی ہوئی لگدی۔
——— (توڑنا) گندھے ہوئے آٹے میں سے ایک روٹی کے لائق لگدی توڑنا
——— (تانا۔ گلیانا) آٹے کی لگدی کو جو ایک روٹی کے لائق توڑی ہو، ہاتھ کی ہتھیلیوں کے سہارے سے گنبدی شکل کا بنانا۔ ؎
منگا کر چار پیسے بھر گردا کو
فقط خالی ہی گلیا کر کھلا تو
(رنگین)

تانا بمعنی چکر دینا تاؤ یا تاوے کا غلط تلفظ۔ گلیانا گول بنانا یعنی گولی کی شکل بنانا۔
پھٹکی (مونث) دیکھو پٹکی۔
پھدپھدانا (مصدر) سڑجانا سڑانڈ کے بلبلے اٹھ آنا۔
پھلکا (مذکر) معمول سے چھوٹی گدری اور خوب پھولی ہوئی روٹی۔ پھولا ہونا ہی اُس کی وجہ تسمیہ ہے۔
تافتا (مذکر) دیکھو کلچہ۔
تبارک کی روٹی (مونث) نیاز نذر کے لئے تنور میں پکائی ہوئی میٹھی روغنی روٹی جو عموماً شبرات کے مہینے میں پکوائی اور مردوں کے نام پر تقسیم کی جاتی ہے۔
تنّور (مذکر) فارسی لفظ تنور کا اردو تلفظ۔ اور روٹی پکانے کی بڑے مٹکے کی شکل کی

لوہے یا مٹی کی بنی ہوئی بھٹی
جس کو زمین میں گاڑ دیا جاتا ہے
اس کی تہ پر آگ رہتی ہے اور
اوپر کے حصے میں روٹی لگا کر
سینکی جاتی ہے۔ ؎

پیٹ بھرا دور کی سوجھی
بھوک لگی تندور کی سوجھی

تُنکی (مونث) دیکھو مانڈھا

تنور (مذکر) دیکھو تندور۔

توا } (مذکر) سنسکرت تپا کا۔
تاؤ } روٹی پکانے کا عدسی
شکل کا آہنی ظرف۔ ؎

جیسے سا ہو ویسے ما ہو
نہ اِن کا چولھا اُن کا تاؤ۔

تواہنسنا (مصدر) توے کے
نیچے دھوئیں کی جمی ہوئی
کالک کا سُلگ اُٹھنا اور ننھے
ننھے متحرک پتنگوں کی قطار کی
شکل میں پھیلنا۔ اہل ہنود اِن
کے جلنے کی مقدار سے نیک یا
بد شگون لیتے ہیں۔

تہ باسی روٹی (مونث) دیکھو
باسی روٹی۔

تھئی (مونث) جُٹ۔ بہت سی
روٹیوں کی اوپر تلے رکھی
ہوئی مجموعی تعداد۔ (جمانا۔ لگانا)

ٹکڑ (مذکر) ٹکیا کا اسم مکبّر۔ دیکھو
ٹکیا۔

ٹکیا (مونث) کاک۔ ہاتھ کی ہتیلی
کے برابر چوڑی، موٹی اور
کسی قدر ٹھوس روٹی۔

جُٹ (مونث) دیکھو تھئی۔

جوڑی (مونث) دیکھو آڑا اور
کھوچنی۔ تندور سے روٹی
نکالنے کی دونوں آہنی سیخوں
کے مجموعہ کو نان بائی اپنی روز
مرہ میں جوڑی کہتے ہیں جن کے
علیحدہ علیحدہ نام آڑا اور کھوچنی
ہیں۔

جوڑی

کھوچنی

آڑا

چپاتی (مونث) معمولی درجہ کی بڑی اور پتلی روٹی جو دل یعنی موٹان نہ ہونے کی وجہ پُھلکے کی طرح پھولے نہیں یہ اور اِس قسم کی سب روٹیاں عام طور سے توے پر پکائی جاتی ہیں۔ جو ہندوستان کا بہت قدیم رواج ہی۔ ہندوستان کے باہر دوسرے تمام ممالک میں عام طور سے روٹی تنڈور یا بھٹی میں پکائے جانے کا دستور ہی۔ ہندوستان میں تنڈور کا رواج مسلمانوں کے عہد سے ہوا۔

چپاتیا (مذکر) چپاتیاں رکھنے کا برتن جو شکل میں گول ہوتا ہی۔ ۲- ایسا برتن جس میں گول گردے کی شکل کی چیز رکھی جائے۔

چُپڑی روٹی (مونث) وہ روٹی جس پر سینکنے میں یا سینکنے کے بعد گھی مل دیا جائے

چپیکی (مونث) پراٹھے کے بیچ میں بنایا ہوا سوراخ یا کچوکا جس میں سے روغن اُس کے پرت میں پہنچایا جاتا ہی۔

چُپچُپا پراٹھا (مذکر) گھی ٹپکتا پراٹھا یعنی وہ پراٹھا جو گھی میں خوب تربتر ہو۔

چُسنی بسکٹ (مذکر) دودھ پیتے بچوں کے چوسنے کے اُنگلی کی شکل کے بنے ہوئے بسکٹ۔

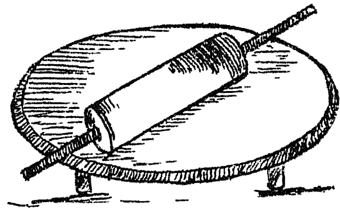
چکلا (مذکر) روٹی بیلنے یعنی بڑھانے کا لکڑی یا پتھر کا گول گردے کی شکل کا پاٹ جس کے ساتھ ایک چوبی بیلن بھی ہوتا ہی اور دونوں مجموعی طور پر چکلا بیلن کہلاتے ہیں۔

دیکھو شکل نمبر ۱۲۵

چنگیر (مونث) آٹے کے پیڑے کی چپٹی کی ہوئی شکل جو روٹی کی شکل بنانے سے

قبل انگلیوں سے تھپک کر بنائی جائے تاکہ اُس پر بیلن پھرنے لگے۔ (بنانا)

چکلا بیلن



چوکا | **چونگا** (مذکر) کاک۔ لفظ چوکا کا غلط تلفظ۔ نذر و نیاز کے لئے کنگورے دار چوپرت پکائی ہوئی میٹھی روٹی عام طور سے عشرہ محرم کی نیاز کے لئے پکائی جاتی ہے جس میں کنایۃً چاروں خلفاء راشدین رضی سے اظہار عقیدت مقصود ہوتا ہے۔

خشکی (مونث) پلیتھن۔ خشک آٹا جو روٹی بنانے میں استعمال کیا جائے تاکہ گیلا آٹا ہاتھ یا چکلے بیلن کو نہ چپکے۔ (لگانا)

خمیر (مذکر) مایا۔ ایسا سالا جو گندھے ہوئے آٹے کے اجزا میں ابھار۔ یعنی پھولاپن پیدا اور چپکاؤ کم کر دے۔ ایسے بنائے ہوئے آٹے کی روٹی زود ہضم ہوتی ہے۔

—— (اُٹھنا) خمیر تیار ہونا۔ آٹے میں خمیر کا اثر پیدا ہونا۔

—— (بیٹھنا) آٹے میں خمیر ملا کر متھنا۔ آٹے میں خمیر کو حل کرنا۔

خمیری روٹی (مونث) خمیری آٹے کی روٹی یعنی خمیر کئے ہوئے آٹے کی روٹی۔ دیکھو خمیر۔ پورب میں نان کہتے ہیں اور وہاں یہ لفظ خمیری روٹی کے لئے مخصوص ہے۔

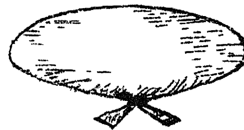
دوپڑتا پراٹھا (مذکر) دو پرٹ پراٹھا۔ ایسا پراٹھا جس میں اوپر تلے صرف دو پرت ہوں۔

دومیلی روٹی (مونث) دو قسم کے اناجوں کے آٹے کو ملا کر پکائی ہوئی روٹی جیسے ماش، جوار۔ مونگ مکئی وغیرہ

ڈبل روٹی (مونث) دیکھو نان پاؤ۔

رفیدہ (مذکر) تنذور میں روٹی لگانے کی گول گردے نما گدی جو کپڑے کے غلاف میں پھوس بھر کر بنالی جاتی ہے۔ اس پر گھڑی ہوئی روٹی رکھ کر تنذور میں لگاتے ہیں۔ اور بجوڑی سے نکال لیتے ہیں۔

رفیدہ



روٹ (مذکر) روٹی کا اسم مکبّر دیکھو روٹی۔

روٹی (مونث) گُندھے ہوئے آٹے کی حسب ضرورت چھوٹی بڑی، موٹی پتلی اور عام طور سے گردے کی شکل میں بنا اور توے یا تنذور میں سینک کر کھانے کے لائق تیار کی ہوئی جنس اصطلاحاً روٹی کہلاتی اور بہت سے مختلف ناموں سے موسوم کی جاتی ہے۔ (گھڑنا۔ بیلنا۔ بڑھانا)

———— (ڈالنا) توے پر روٹی سینکنا۔ روٹی پکانا۔

ف۔ سالن تیار ہو گیا روٹی ڈالنی شروع ہوئی ہے۔

———— (لگانا) روٹی سینکنے کو تنذور میں جمانا۔

ف۔ تنذور گرم ہو رہا ہے روٹیاں لگائی جا رہی ہیں۔

———— (اُتارنا) سِکنے کے بعد

توے پر سے روٹی الگ کرلینا

ف۔ بھٹیارا روٹی اُتار کر گرم گرم بھیج رہا ہے۔

——— (پھیرنا) توے پر روٹی کا رُخ بدلنا۔ اُلٹ پلٹ کرنا۔ کہاوت روٹی جلی کیوں پان گلا کیوں۔ پھیرا نہ تھا۔

——— (نکالنا) تنّدور میں سے سکی ہوئی روٹی باہر لانا۔

ف۔ نان بائی تنّدور میں سے روٹیاں نکال کر گاہکوں کو دیتا جاتا ہے۔

——— (دھمکنا) تنّدور سے روٹی کا چھٹ کر نیچے گر جانا۔

کہاوت۔ (۱) روٹی کھائیے شکر سے
دُنیا لیجیے مکر سے

(۲) پیٹ بھریاں روٹیاں
سب ہی کلا موٹیاں

روغنی روٹی (مونث) روغن ملا کر پکائی ہوئی روٹی یعنی وہ روٹی جس کے خشک یا گُندھے ہوئے آٹے میں روغن ملا لیا جائے۔

روکھی روٹی (مونث) بغیر روغن یا سالن کے سادہ روٹی۔

سانچا (مذکر) نان پاؤ پکانے کا کینڈا یا ظرف۔

——— (دوڑانا) نان پاؤ کے سانچے کو بھٹی کے اندر پہنچانا۔

سینکنا (مصدر) روٹی کو توے یا آگ کی گرمائی میں پختہ کرنا۔ پکانا۔

شیرمال (مونث) دیکھو باقر خانی۔

فتیری روٹی (مونث) پرت دار روغنی روٹی۔
پنجاب کی اصطلاح جو غالباً کسی عربی لفظ کا غلط تلفّظ ہے۔

فتیر (مذکر) پھرانا یا پھیرنے کے اسم آلہ کا غلط تلفّظ۔

تنّدور صاف کرنے کی کونچی
جس کو تنّدور میں چو طرف پھیر کر
دھوئیں کی کلونس صاف کرتے
ہیں جو اُس کی سطح پر جم جاتی ہے

کاک } (مذکر) دیکھو ٹکیا
کعک } اور چوکا۔

حضرت خواجہ قطب الدین
بختیاری، دہلوی کا لقب کاکی
مشہور ہے جو ٹکیوں کی کرامت
ظاہر ہونے کا سبب بتایا جاتا
ہے۔

کراری روٹی (مونث) زیادہ
سکی ہوئی روٹی
جس میں سے نمی کا اثر جاتا رہا
ہو یا بہت کم ہو گیا ہو۔

کلچا (مذکر) تافتا۔ تنّدور میں
پکایا ہوا خمیری پھلکا جس میں
خمیر کی لاگ اور تھوڑا روغن
بھی دیا جاتا ہے۔ دیکھو پھلکا

کوچنا } (مذکر۔ مونث) پڑ کوب
کوچنی } کچوکا۔ روٹی میں
چھید بنانے یا روٹی چھیدنے کا
سہ شاخہ، پنج شاخہ کنگھی نما یا گول
قسم کا دانتے دار اوزار جس سے
روٹی کو گودا جاتا ہے تاکہ وہ پھولے
نہیں یہ عمل زیادہ تر تنّدوری روٹی
پر کیا جاتا ہے کیونکہ تنّدور میں روٹی
پھول کر اکثر گر جاتی ہے۔ (کچو کنا)

کیک (مذکر) فارسی لفظ کاک
یا اُس کے مُعرّب کعک
کا انگریزی تلفظ جو اُردو میں عام
ہو گیا ہے۔ ٹکیا کی قسم کی بنائی
ہوئی چیز جو حسب ضرورت
چھوٹی بڑی اور مختلف شکلوں
کی انڈا مکھن اور قند مِلا کر بہت
خوش ذائقہ بنائی جاتی ہے۔

کھونچنی (مونث) تنّدور سے
روٹی چھڑانے کی آہنی
سلاخ جس کا ایک سرا چپٹے منہ کا
ہوتا ہے دیکھو تصویر جوڑی بر صفحہ ۱۲۵

کانگڑا (مونث) دیکھو باٹی۔
وسط ہند میں بعض مقام پر

کانکڑا کہلاتی ہے۔

گاؤ دیدہ (مونث) شیرمال، باقرخانی یا خمیری روٹی عام طور سے دو شکل کی گول اور لمبوتری پکانے کا اکثر چلن ہے۔ بعض مقامات پر گول شکل کی روٹی غم کی اور لمبوتری شکل کی روٹی خوشی کی تقریب کے لئے مخصوص سمجھی جاتی ہے اس طرح گول روٹی کے لئے گاؤدیدہ اور لمبوتری کے لئے گاؤزبان عرف بن گئے تھے جو اب متروک ہوتے جا رہے ہیں۔

گاؤزبان (مونث) گائے کی زبان کی شکل کی باقرخانی یا شیرمال تفصیل کے لئے دیکھو گاؤ دیدہ۔

گجگجی روٹی (مونث) ایسی موٹی روٹی جو دونوں رخوں کے بیچ میں ادھ پکی رہی ہو۔

گدری روٹی (مونث) کسی قدر موٹی اور گداز

چپاتی دیکھو چپاتی۔

لوچ (مذکر) گندھے ہوئے آٹے کا لیس یا چپکاؤ جو عمدہ قسم کے گیہوں کے آٹے میں بہت زیادہ ہوتا ہے (آٹا)

لوئی (مونث) گندھے ہوئے آٹے کی ایک روٹی کے لائق گُگدی جو پیڑا بنانے کو آٹے سے توڑی جائے۔ (توڑنا۔ کاٹنا)

مجازاً پیڑے کو بھی کہتے ہیں۔ اور مصدر بنانا کے ساتھ استعمال کرتے ہیں جیسے لوئی بنانا ہے

ہیں جن کے تن مُلائم میدے کی جیسے لوئی ÷ وہ اِس ہوا میں خاصی اوڑھے پھرتے ہیں لوئی (نظیر)

ماںڈا | ماںڈھا (مذکر) تُنکی۔ پتلی روٹی بہت پتلی اور چوڑی چکلی روٹی جو عام طور سے پُلاؤ وغیرہ کی قابوں پر ڈھکنے کو پکائی جاتی ہے تاکہ چانول گرم اور نرم رہیں۔

مایا (مذکر) دیکھو خمیر۔

مٹھنا (مصدر) میدے یا آٹے کا لوچ اُٹھانے یا بڑھانے کو ہاتھ کی ہتیلی سے دبا کر ملنا۔

مروڑی | مروڑیاں (مونث) ہاتھ میں چپکے ہوئے آٹے کی بتّی یا بتّیاں جو ہاتھوں کو ملنے سے نکلیں یعنی روٹی پکانے میں جو آٹا ہاتھوں میں چپک جاتا ہے وہ مل کر نکالنے سے بتّی کی شکل بن جاتا اور اصطلاحاً مروڑی کہلاتا ہے۔ (نکالنا)

مُکّی لگانا (مصدر) مُٹھی بند کرکے آٹا گوندھنا۔ اس عمل میں آٹے میں لوچ جلدی پیدا ہوتا ہے۔

نان (مونث) روٹی۔ ہندوستان میں یہ لفظ تنّدور کی پکی ہوئی خمیری روٹی کے لئے مخصوص ہے۔

نان نہیں تو جان نہیں۔

نان بائی (مذکر) تنّدوری روٹی پکانے والا پیشہ ور کاری گر۔ ہندوستان میں تنّدوری اور خمیری روٹی پکانے کا رواج مسلمانوں کے عہد سے ہوا۔ اہل ہنود میں تنّدورہ اور خمیر نہ کبھی پہلے تھا اور نہ اب مروّج ہے جس کی زیادہ وجہ چھوت چھات کا عقیدہ ہے۔

نان پاؤ (مذکر) ڈبل روٹی۔ نان فارسی اور پاؤ پرتگالی لفظ ہے۔ دونوں ہم معنی ہیں اُردو میں ایک لفظ بن گیا ہے جو مغربی طرز کی بھٹی میں پکائی ہوئی خمیری روٹی

کے لئے بولا جاتا ہے۔ دکن میں ڈبل روٹی کے نام سے معروف ہے جو اہل یورپ کے باورچیوں کا ایجاد کردہ نام ہے اور عام طور سے دکن میں اس قدر مشہور ہے کہ لفظ نان پاؤ کسی کی زبان پر نہیں آتا۔

نان گلزار (مونث) پھول یا ستارے کی شکل کی بنی ہوئی روٹی۔

ورقی پراٹھا (مذکر) پرت دار پراٹھا۔ چند باریک باریک پرت روغن کی لاگ سے باہم ملا کر پکایا ہوا پراٹھا جس کا ہر ایک پرت روغن کی وجہ سے الگ الگ رہتا اور خوب خستہ ہو جاتا ہے۔ پرت آپس میں بل کھائے ہوئے معلوم ہوتے ہیں اس لئے بلدار پراٹھا بھی کہتے ہیں۔ جو پرتوں کو ملا کر اور بل دے کر گھرڑنے سے بن جاتا ہے۔

۴۔ پیشہ باورچی گری (طباخی)

اُبال (مذکر) پانی جیسی پتلی شے کے پکنے کا جوش۔ اُپھان جیسے دودھ کا اُبال (آنا۔ اُٹھنا)

اُبالا (مذکر) پانی میں جوش ہوا ہوا۔

اُبلا بغیر روغن کا پکا ہوا جیسے اُبالا سالن۔ اُبالی کھچڑی اُبلے چانول۔

اُبالنا (مصدر) کسی چیز کو پانی میں جوش دینا۔

اُبالا سالن (مذکر) بغیر روغن کا پکا ہوا سالن بھاجی ترکاری وغیرہ۔

اُبالی کھچڑی (مونث) بغیر روغن ڈالے پکائی ہوئی کھچڑی، چانول وغیرہ۔

اُبالی ہنڈیا (مونث) بغیر روغن

ڈالے پکائی ہوئی شے یہاں ظرف سے مظروف مُراد ہی۔ یعنی اُبالا پکا ہوا سالن وغیرہ

اُبسا کھانا (مذکر) دیکھو بُسیارا (بسیورا)

اُبسنا (مصدر) دیکھو بُسنا۔

اُٹھاؤ چوٗلھا (مذکر) ایسا ہلکا پُھلکا بنا ہوا چوٗلھا جو حسب ضرورت ایک جگہ سے دوسری جگہ آسانی سے لے جایا جاسکے۔ جماؤ چوٗلھے کی ضد۔

اُجھینا (مذکر) چوٗلھے کے اندر آگ روشن کرنے کو جالی دار لگایا ہوا اِیندھن تاکہ سوٗراخوں میں سے ہوا داخل ہو کر آگ جلد سُلگ جائے۔ جھینا یا چھینا اُپلے کو کہتے ہیں اُجھینا سے مُراد ایسے اوپر رکھے ہوئے اُپلے جن میں جگہ خالی ہو۔

(لگانا۔ جمانا۔ رکھنا۔ نکالنا)

اَدھ کچّا / **اَدھ کچرا** (مذکر) وہ شے جو پکانے میں پورے طور سے نہ گلی ہو اور گل میں کچّاند باقی ہو۔ جیسے گوشت وغیرہ

آش جو (مذکر) جو کا جوش کیا ہوا پانی۔ جو کا جوشاندہ۔

اکھانا (مذکر) بہت کھاؤ۔ پیٹو۔ بسیار خور۔ کھاؤ پیر

اگوائی (مونث) دیکھو اپرا۔

آلن (مذکر) سالن کا غلط تلفّظ دیکھو سالن۔

الونا (مذکر) ا + لون۔ بغیر نمک کا کھانا۔ پھیکا پکوان۔

امچوٗر (مذکر) آم + چور۔ کھٹائی کچے آم کا سُکھایا ہوا چوٗرا جو سالن میں ڈالنے کی ضرورت سے چھیل کر اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرکے سُکھا لیا جاتا ہی۔

امرس (مذکر) آم کے رس کا

بنایا ہوا حلوا۔

آنچ (مونث) آگ کی لو ۔ لپٹ ۔شعلہ جو ایندھن کے جلنے سے پیدا ہو (جلنا جلانا۔ ہونا)

_____ (بھڑکنا) آگ کے شعلوں کا تیز ہونا۔

ف آنچ بھڑک رہی ہے تھوڑا پانی ڈال کر دھیمی کرو۔

_____ (پھونکنا) شعلہ نکلنے کے لئے آگ کو ہوا دینا۔ آگ سلگانا۔

_____ (دینا) کسی چیز کو آگ کی حرارت پہنچانا ۔

ف ۔ سالن کو ایک آنچ دے کر اتار لو ۔

_____ (سُلگنا۔سُلگانا) آگ جلنا۔جلانا۔ پیدا ہونا پیدا کرنا۔

ف۔ نوکر صبح سویرے آگ سُلگا کر پانی گرم کرتا ہے۔

ف۔ گرمی کے موسم میں ایک دیوا سلائی سے آگ سُلگ جاتی ہے۔

_____ (کھینچنا) چولھے میں سے آگ باہر نکالنا۔ ہنڈیا کے نیچے سے آگ کم کرنا۔

_____ (لگنا) آگ کی تیز حرارت پہنچ جانا۔

۲۔ بھڑکنا۔سُلگنا۔

ف۔ تیز آنچ لگنے سے سالن جل گیا۔

آنچ کا کھیل (مذکر) کھانا پکانے میں حسب ضرورت آگ کی کمی وبیشی کا خیال رکھنا اور اس پر عمل کرنا تاکہ ہنڈیا پکنے کے اُتار چڑھاؤ کی حد میں فرق نہ آئے ۔

ف۔ ہر چیز کو حسب مرضی خوش ذائقہ پکانے کے لئے آگ کا کھیل کھیلنا پڑتا ہے۔

ف۲۔ چانول پکانے میں

سارا آنچ کا کھیل ہی۔

آنون (مونث) لیو۔ ہنڈیا کے پینڈے پر مٹی کا پوتا جو اُس کو جلنے سے بچائے (پھیرنا)

اوَلا} ایلا} (مذکر) بُرسی پھید۔ سُوراخ۔ چوٗلھے کے مُنہ کے برابر پیچھے کو بنا ہوا موکھا جس پر ہنڈیا پکنے کو رکھی جا سکے دیکھو تصویر چوٗلھا بر صفحہ ۱۴۹

اوَلے وار چوٗلھا (مذکر) اوَلے دار چوٗلھا۔ دُہرا بنا ہوا چوٗلھا دیکھو تصویر چوٗلھا بر صفحہ ۱۴۹

اولما} دلما} (مذکر) تُرکی لفظ یولمہ کا اُردو تلفُّظ۔ مسالہ یا گوشت بھر کر پکائی ہوئی ترکاری جیسے ٹماٹر۔ کریلا۔ ٹنڈا یا ہری مرچ وغیرہ کا اولما قیمہ بھری ہوئی کو اولما اور مسالہ یا دال وغیرہ بھری ہوئی دلما کہلاتی ہی بعض پکانے والے چُستے یا آنت میں بھی گوشت بھر کر پکاتے ہیں۔

ایڑا} اہرا} (مذکر) سنسکرت لفظ اہارا بمعنے چوٗلھے کے سامنے کھانا رکھنے کی جگہ کا اُردو تلفُّظ اگوائی۔ رہا۔ گھائی۔ گیہہ۔ چوٗلھے کے سامنے کی محدوٗد جگہ جو سالن دم دینے یا روٹی سینکنے کو بنائی جاتی ہی۔ دیکھو تصویر چوٗلھا۔ بر صفحہ ۱۴۹

باسی کھانا (مذکر) وہ غذا جس میں تازہ پن نہ رہا ہو اور جس کو پکے ہوئے ایک دن یا رات گذر گئی ہو۔ تفصیل کے لئے دیکھو باسی روٹی پیشہ نان بائی۔

باورچی (مذکر) بکاول۔ رسوئیا۔ طبّاخ۔ کھانا پکانے والا پیشہ ور کاری گر۔

باورچی خانہ (مذکر) رسوئی گھر۔ کھانا پکانے کی جگہ یعنی عمارت یا مکان کا وہ حصہ جہاں روزمرہ کا کھانا پکایا جائے۔

بڑسی (مونث) دیکھو اڑلا۔

بریانی (مونث) پلاؤ کی ایک پُرتکلف قسم جس میں گھی گوشت کی مقدار زیادہ اور مسالوں میں زعفران کا جز خاص ہوتا ہے۔ دیکھو پلاؤ۔ ایرانی کھانوں میں بریانی سے مراد شاید بگھرے چاول ہوں لیکن اردو میں اس کا مفہوم خاص طریقہ سے پُرتکلف پکائے ہوئے پلاؤ کے لئے مخصوص ہو گیا ہے۔

بڑیاں (مونث) بڑا بمعنی مونگ یا ماش کی پیٹھی یعنی گیلی پسی ہوئی دال کی تلی ہوئی ٹکیا کا اسم مصغر بڑی کا صیغہ جمع ہے جو ماش یا مونگ کی چھلکے سے صاف کی ہوئی گیلی دال کو پیس کر اور نمک مرچ وغیرہ ملا کر چھوٹی چھوٹی ٹکڑیوں کی شکل میں سکھا کر رکھ لی جاتی ہے اور بوقت ضرورت دال کی بجائے اُن کا سالن پکایا جاتا ہے۔ دال کی صورت بدل کر پکانے کا یہ ایک پُرتکلف طریقہ ہے۔

—— (توڑنا) گیلی پسی ہوئی دال کو ٹکڑی کی شکل میں بنانا اصطلاحاً بڑیاں توڑنا کہلاتا ہے۔

بُسنا (مصدر) اُبسنا۔ کھانا، سالن وغیرہ سڑ جانا۔ اُتر جانا۔ بدبو دار ہو جانا

بُسیارا }
بسیورا } (مذکر) اُبسا ہوا کھانا بدبو دار کھانا۔ بُسا ہوا کھانا اصلی ذائقے سے اُترا ہوا کھانا۔

بشقاب (مونث) ترکی لفظ بمعنی بڑی رکابی

بعض رکاب دار مشقاب کہتے
ہیں۔ دیکھو لفظ قاب پیشہ
ٹھٹیرا گری۔
بکاول (مذکر) دیکھو باورچی
بگھار (مذکر) روغن داغ۔
پھونک۔ دال، چانول
یا بھاجی وغیرہ میں گھی یا تیل
کو پیاز وغیرہ کے ساتھ کڑکڑا
کے ڈالنے کا عمل۔
بگھارنا (مصدر) چھونکنا۔
دال، چانول یا بھاجی
وغیرہ کو روغن کا داغ دینا۔
دیکھو بگھار۔
۲۔ سالن کا مسالہ روغن میں
بھوننا جس کو ہنڈیا بگھارنا یا
سالن بگھارنا کہتے ہیں۔
ف۱۔ ماما سالن بگھار کر
روٹی پکاتی ہے
ف۲۔ دال بگھار دی روٹی
پکانا باقی ہے۔
بگھاری ہنڈیا (مونث) بگھرا
سالن۔ اُبالی ہنڈیا کی ضد۔
روغن کا داغ دے کر پکائی ہوئی
ہنڈیا دیکھو اُبالی ہنڈیا۔
بکھرے چانول (مذکر) دیکھو چلاؤ۔
بنجاری دال (مونث) پن چھٹی
پکی ہوئی دال یعنی
ایسی پکی ہوئی دال جس میں
دال کے دانے اور پانی علیحدہ
رہیں۔ بغیر گھٹی دال۔ چونکہ بنجارے
سفر میں اس قسم کی دال جلدی
اور آسانی کے لئے پکاتے ہیں
اس لئے اس قسم کی پکائی ہوئی
دال بنجاری دال کے نام سے
معروف ہوگئی اس میں مسالہ
بھی بغیر پیسا ڈالا جاتا ہے۔
بوٹ پلاؤ (مذکر) کچے اور ہرے
چنے ڈال کر پکایا ہوا
پلاؤ۔ دیکھو پلاؤ۔ بعض پکانے
والے ثابت چنے ڈالتے ہیں
اور بعض دال بنا کر ڈالتے ہیں
مٹر کا بھی پکاتے ہیں

بورانی } (مونث) دہی کا بنایا ہوا رائتا۔ جو دہی
بورن }
پیاز۔ یا وہی اور کوئی اُبلی ہوئی ترکاری ڈال کر بنالیا جاتا اور بریانی کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہی۔

بی بی کی صحنک (مونث) نیاز کے کھانے کی رکابی جس کو صرف پرہیز گار اور پاک دامن بی بیاں کھاتی ہیں۔

بھات (مذکر) دیکھو خُشکا۔

بھاجی (مونث) سنسکرت بھرج بمعنی بھونُنا بُھنا ہوا ساگ پات جو بطور سالن استعمال کیا جائے۔ ساگ پات کو وسط ہند اور دکن میں بھاجی کہتے ہیں جیسے میتھی کی بھاجی پالک کی بھاجی وغیرہ شمالی ہند میں عام طور سے ساگ کا لفظ بولا جاتا ہی۔ جیسے پالک کا ساگ۔ میتھی کا ساگ وغیرہ بھاجی کا لفظ شمالی ہند میں غیر معروف ہی۔

(بھونُنا۔ چھونکنا)

سالن کی ضرورت کے لئے بھاجی بگھاڑ کر پکانا۔

بُھجیا (مونث) بھونا ہوا ساگ پات جو روٹی کے ساتھ بطور سالن کھانے کے لئے تیار کیا گیا ہو لفظ بُھجیا شمالی ہند میں عام طور سے بُھنے ساگ پات کے لئے بولا جاتا ہی۔ دکن میں غیر معروف ہی۔

بھجیا (مذکر) دکن میں بیسن مِلا کر تلا ہوا ساگ پات عام طور سے بھجیا کہلاتا ہی جو غالباً بھاجی اور بُھجیا کا مقامی تلفظ ہی۔ شمالی ہند میں مذکورالصدر مفہوم میں لفظ بھجیا غیر معروف ہی۔

بُھرتا (مذکر) کسی خاص ترکاری، جڑی یا دال کو اُبال کُچل، پیس اور حسب ذائقہ مسالے مِلا کر تیار کیا ہوا سالن جس کو روغن سے بگھار لیا جاتا ہے جیسے آلو، کا بُھرتا۔ بینگن کا بُھرتا۔ چنے کی دال کا بُھرتا وغیرہ (کرنا)

۱۔ رائتا۔ دہی مِلا ہوا بُھرتا بعض ترکاریوں کے بُھرتوں میں دہی مِلا کر ایک طرح کا سالن بنا لیا جاتا ہے ایسے بُھرتے کو اصطلاحاً رائتا کہتے ہیں جیسے کدو، بینگن۔ ککڑی آلو وغیرہ کا رائتا۔ (کرنا۔ بنانا)

بُھنا ہوا سالن (مذکر) بغیر شوربے کا سالن عام طور پر بغیر شوربے کے مسالے دار پکائے ہوئے گوشت۔ کو کہتے ہیں۔

بھنڈار / **بھنڈسال** (مذکر) غلّہ رکھنے کا گودام۔ کوٹھار کوٹھاری۔ مودی خانہ غلّہ گھر۔ خام اشیا خورونوش رکھنے کی جگہ۔

بھنڈارا (مذکر) خیراتی دعوت اللہ کے نام پر کھانا کِھلانا۔

بھنڈاری (مذکر) کوٹھاری غلّہ گھر والا۔ بھنڈسالی۔ اشیا خورونوش اور غلّہ وغیرہ رکھنے کی خدمت انجام دینے والا شخص یا کھانا پکوانے کا انتظام کرنے والا۔ ہے۔ داستاد سے بھنڈاری کا پیٹ پھٹے۔

بھوج / **بھوجن** (مونث) بھوگ۔ غذا جو بھوک مٹانے کو کھائی جائے۔ پیٹ بھرنے کو کھانے کی چیز۔

——— (بھوجنا) غذا کھانا

——— (پروسنا) کھانے کا دسترخوان لگانا چوکا لگانا۔ کھانے کے لئے کھانا سامنے رکھنا۔ کھانا پیش کرنا۔ ہ

بھوک گئی بھوجن ملی۔ جاڑا گیا گبّا آئی۔ جو بن گیا تریا ملی۔ ہ

پہنو ڈُبو بھئی۔ بائیں تے بھوجن کرے دہنے پوڑے شیر۔ دس دن یوں بھوئے لو رہو۔ آوے روگ سر پر۔

بھوج پتر } (مذکر۔ مونث)
بھوج پتّل } کھانا کھانے کا پتّوں کا بنا یا ہوا تھالی نما ظرف۔ دیکھو پتّل پیشہ ٹوکری سازی۔

بھوگ (مذکر) دیکھو بھوج۔

بھونی کھچڑی (مونث) گھی میں بھون کر پکائی ہوئی کھچڑی یا دال وغیرہ

پالا مارنا (مصدر) ٹھنڈا یا خشکے۔ کھچڑی یا پلاؤ کا پکنے کے بعد دیر تک رکھے رہنے سے ٹھنڈا ہو کر روکھا ہو جانا۔ لفظ پالا مارنا بمعنی سردی لگ جانے سے طبّاخی کی ایک نئی اصطلاح بن گئی۔

پارچہ کا کواب (مذکر) گوشت کے بغیر کٹے سالم تکّے کا بھونا ہوا کواب۔

پتھروٹا } (مذکر۔ مونث) کھرل
پتھروٹی } مسالا پیسنے کا اوکھلی کی قسم کا پتھر کا بنا ہوا پیالے نما ظرف۔ دیکھو پیشہ سنگ تراشی جلد اوّل۔

پٹاخے کا انڈا (مذکر) ستارا۔ کھڑا انڈا۔ بغیر لت کیا تلا ہوا انڈا جس میں زردی سفیدی کے بیچ میں تارے کی

طرح معلوم ہو۔

پچ پچا خشکا (مذکر) دیکھو خشکا فقرہ ۱۰

پچ میل دال (مونث) سب قسم کی ملی ہوئی دال یعنی پانچوں دالیں ملاکر پکانے کا طریقہ۔

پچھوڑنا (مصدر) دیکھو شمشتو کرنا۔

پروسا (مذکر) کھانا۔ غذا۔ پیٹ بھرنے کو کھانے کی چیز یا چیزیں۔

پروشنا (مصدر) دیکھو بھوجن پروشنا۔

پروسیا (مذکر) دسترخوان پر کھانا چننے والا شخص کھانا پیش کرنے یا کِھلانے والا کمیرا۔

پسانا (مصدر) چانوّں کو کھولتے ہوئے پانی میں اُبالنا اس طرح کہ جب چانول ادگلے ہوجائیں تو پانی نِتھار دینا۔

پساوُ (مذکر) چانول اُبالنے کا پانی۔

پسندے کا کواب (مذکر) گوشت کے ادھ کُٹے تِکّے کا بھونا ہوا کواب۔ یعنی ادھ کُٹے تِکّے کا بنایا ہوا کواب

پکی رسوئی (مونث) ہندوؤں میں پکی رسوئی سے تلی ہوئی غذا مراد لی جاتی ہے جس کے لئے چوکے کی ضرورت نہیں ہر جگہ کھائی جاسکتی ہے۔ اس کی ضد کچی رسوئی کہلاتی ہے جو چوکے کے باہر نہیں جاسکتی تفصیل کے لئے دیکھو لفظ چوکا۔

پکوان (مذکر) کھانے کی چیزوں کی پکائی۔ پکانے کا حاصل مصدر۔

ف۔ رسوئیا پکوان میں لگا ہوا ہے۔

۲۔ آج کیا پکوان ہوگا۔
اُردو میں پکوان کا مفہوم
ہندی بھاشا سے بالکل جُدا ہی
یعنی چند مخصوص چیزیں جو
برسات کے موسم میں تل کر
پکائی جاتی ہیں۔ مجموعی طور پر
پکوان کے نام سے موسوم
کی جاتی ہیں۔

ف۔ برسات کی رُت میں
گھر گھر پکوان ہوتا ہی۔

ف۲۔ باغوں میں جھولے
پڑے ہوئے اور پکوان ہورہا
ہی۔ ے
اونچی دوکان پھیکا پکوان۔

پکوائی (مونث) کھانا پکانے
کی اُجرت۔

پُلاؤ (مذکر) گوشت کے ساتھ
پکائے ہوئے چانول
جو مختلف طریقوں سے اور
مختلف چیزیں شامل کر کے
پکائے اور اُن ہی کے ناموں سے
موسوم کئے جاتے ہیں مثلاً بوٹ،
مٹر یا مونگ۔ شامل کرنے سے
بوٹ پُلاؤ۔ مٹر پُلاؤ یا مونگ
پُلاؤ کہلاتا ہی۔ اسی طرح مُرغ
پُلاؤ، تیتر پُلاؤ، ماہی پُلاؤ وغیرہ
نام بھی مشہور ہیں جو مُرغ، تیتر
یا مچھلی کے گوشت میں چانول
پکانے کی وجہ تسمیہ ہی۔
بغیر مسالے کا پُلاؤ جس میں
خوشبو کے لئے معمولی گرم
مسالا ڈالا جاتا ہی، یخنی پُلاؤ
اور مسالے دار، قورمہ اور قلیہ پُلاؤ
کہلاتا ہی۔

پن بھتا (مذکر) دیکھو خُشکا۔

پن چھُٹی دال (مونث) پنہیائی
دال۔ ادھ کچی پکی
ہوئی دال جو گھلی گھٹی نہ ہو اور
پانی چھٹا رہے۔

پنھوٹا (مذکر) دیکھو خُشکا۔

پنہیائی دال (مونث) دیکھو پن
چھُٹی دال۔

پوچی (مونث) دیکھو جوٗ نا۔

پیاز داغنا (مصدر) پیاز روغن میں بھونتنا۔

پیچ (مونث) چانول اُبالا ہوا پانی جو نتھار کر نکالا گیا ہو اور جس میں چانولوں کا اثر آگیا ہو۔ ایسے اُبلے ہوئے چانول جس میں کچھ پیچ رہ جائے پچپچے (پچ پچے) کہلاتے ہیں۔

پھالی (مونث) ہنڈیا کے روک کی آڑ جو چوٗلھے کے منہ پر لگادی جائے یہ ایک آہنی پٹی ہوتی ہے۔ اور لفظ پھاڑ کا دوسرا تلفظ ہے۔

پھرپرا خشکا (مذکر) دیکھو خُشکا نمبر ۲

پھریری دال (مونث) ایسی پکی ہوئی دال جس میں پانی نہ رہا ہو اور دانے گھل مل نہ گئے ہوں۔

پھُکنی (مونث) اگ پھوکنے کا نلوا۔

پھینٹنا (مصدر) لت کرنا۔
پھوں ٹنا | کسی چیز کے اجزا کو کھنگول کر ایک جان کرنا جیسے انڈا، دہی وغیرہ پھینٹنا۔

تارہ (مذکر) سالن کے شوربے کے اوپر ہلکی اور منتشر تیرتی ہوئی چکنائی جو بُند کی شکل بن جائے۔

ف۔ قیدیوں کو روٹیاں سوکھی اور سالن روکھا جس پر نام کو چکنائی کا تار نہ ہو کھانے کو ملتا ہے۔

ترمرا (مذکر) سالن کے شوربے پر گول چھلے نما تیرتی چکنائی جو کم مقداری کی وجہ شوربے پر چھوٹی چھوٹی تیرتی ہو۔

ف۔ سالن کا سارا گھی گر گیا ترمرا تک باقی نہیں رہا۔

تلچھٹ (مونث) لب دھرٹا ہنڈیا کی تہ پر بیٹھی ہوئی سالن کے شوربے کی گاد۔

شوربے کا کثیف جز جو چھٹ کر نیچے آجائے۔

تندوری چولھا (مذکر) دیکھو چولھا فقرہ ۲

تورا (مذکر) کھانے کا خوان جو شادی کی تقریب کے موقع پر دور پرے کے رشتے داروں اور ملاقاتیوں میں دعوت کے بدلے بھیجا جائے۔ اسلاف کا یہ طریقہ اب متروک اور یہ نام غیر معروف ہو گیا ہے۔

ع لگا کے خواں میں بھیجا نہ کیجئے کچھ چیز۔
خدا کے واسطے ہم گزرے ایسے تورے سے۔
(انشا)

ـــــ (بندی کرنا) شادی کی تقریب پر کھانے کے خوان احباب اور عزیزوں میں بھیجنا۔

تورے پوش (مذکر) تورے کا ڈھکنا یا سرپوش۔

تہ دیغی / **تہ دیگی** (مونث) دیغ کی تہ پر کی بریانی یا پلاؤ۔ یہ لفظ خاص بریانی اور پلاؤ کے لئے مخصوص ہے۔

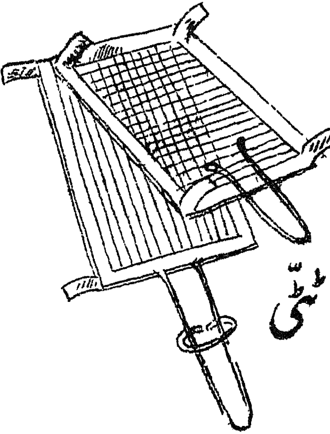
تئی کا کواب (مذکر) کچے قیمے میں مسالے ملا کر گولیوں کی شکل تلے ہوئے کواب تئی ایک قسم کی اتھلواں کڑھائی کو کہتے ہیں جس میں یہ کواب تلے جاتے ہیں۔ یہی ان کی وجہ تسمیہ ہو گئی ہے۔

ٹٹی کا کواب (مذکر) گوشت کے تکے کو لوہے کی جالی پر بھون کر بنایا ہوا کواب۔ اس جالی کو اصطلاحاً ٹٹی کہتے ہیں اور یہی وجہ تسمیہ ہے۔ دیکھو تصویر نمبر ۱۲۶

جراتی (مذکر) دیکھو رس فقرہ ۲

جماؤ چولھا (مذکر) اٹھاؤ

چوُلھے کی ضد۔ ہٹّی کا پکّا بنا ہوا چوُلھا جو ایک جگہ قائم ہو۔



ٹھٹّی

جوُنا } (مذکر) پوچی۔ برتن
جھوُنا } مانجھنے کا صوفن جو ناریل کے ریشے یا بان، موُنج وغیرہ کا بنالیا جائے (باندھنا)

جھوُٹ } (مونث) وہ کھانا
جھوُٹن } جس میں سے کچھ کھالیا ہو یعنی جو اچھوت نہ رہا ہو ہندوُؤں میں ایسے کھانے کو ناپاک سمجھا اور اچھوت کو دے دیا جاتا ہے۔

چٹ پٹا سالن (مذکر) تیز مسالوں کا سالن یعنی جس میں مرچ مسالے اور کھٹائی معمول سے کچھ زیادہ ہو۔

چرانْد (مونث) چربی یا روغن کے جلنے کی بوُ۔
۲۔ پُرانے گھی یا چربی کی بوُ۔

چکھوتیا (مذکر) سالن یا دوسری قسم کے کھانوں کے آب و نمک اور ذائقے کی جانچ کرنے والا شخص۔

چلاؤ (مذکر) بگھرے چانول۔ گھی میں بھوُن کر اور گرم مسالے وغیرہ ڈال کر پکائے ہوئے چانول بغیر گوشت کا پُلاؤ۔

چِلاّ } (مذکر) نمک مرچ کے
چیلا } ساتھ لت کرکے یا

پھینٹ کر ٹکیا کی شکل میں تلا ہوا
انڈا۔

چوکا (مذکر) ہندوؤں میں کھانا
کھانے کے لئے بیٹھنے
کی محدود جگہ جو رسوئی گھر میں
گوبر سے لیپ کر بنالی جاتی
ہے اور نہایت پاک اور پوتر
سمجھی جاتی ہے۔ کچی رسوئی یعنی
ایسی غذا جو تل کر نہ پکائی جائے
چوکے کے باہر نہیں کھائی
جاسکتی اور نہ اُس تک کوئی
اچھوت جاسکتا ہے۔

—— (بنانا۔ کرنا) کھانے
کے لئے بیٹھنے کو رسوئی گھر
میں جگہ بنانا۔

—— (لگانا) چوکے
میں کھانا کھانے کو رکھنا۔

چوک (مونث) پنجابی۔ سالن
میں ڈالنے کا کھٹا مسالا
اُردو میں کھٹے کے ساتھ ملا کر
کھٹا چوک کہتے ہیں۔
دکن کی مقامی زبان میں اِملی کے
درخت کی کوپل جو بہت کھٹی
ہوتی ہے چگر کہلاتی ہے جو سالن
میں کھٹائی کے لئے ڈالی جاتی
ہے۔

چگر (مذکر) دیکھو چوک۔

چلاؤ (مذکر) کھرے چانول۔
طاہری۔ گھی میں بریاں
کرکے نمک اور گرم مسالے
ڈال کر پکائے ہوئے چانول۔

چوٹی دار رکابی (مونث)
چانول یا کھچڑی
سے نوک دار بھری ہوئی رکابی
جو مخروطی شکل معلوم ہو۔

چولھا (مذکر) کھانا پکانے کی
لمبوتری قوس کی شکل
بنی ہوئی بھٹی جس کے پاکھے
قریب نو انچ اونچے ہوتے
ہیں۔ حسب ضرورت مختلف قسم
کا بنایا اور جدا جدا ناموں سے
موسوم کیا جاتا ہے جیسے اٹھاؤ

چوُلھا۔ تندوُری چوُلھا ۔ کانا
چوُلھا وغیرہ ۔

۲۔ تندوُری چوُلھا ۔
ایسا چوُلھا جس کے بیچ میں
آگ اور اُس کے چاروں
طرف کھانا پکانے کے لئے
موکھے بنے ہوں بیچ میں سے
آگ کی لپٹ سب میں برابر
پہنچتی ہو یورپ کے جدید
وضع کے آہنی چوُلھے اس قسم
کے بنائے جاتے ہیں ۔

۳۔ کانا چوُلھا۔ ایسا چوُلھا
جس میں اُس کے مُنہ سے
ملا ہوا پیچھے کو کوئی موکھا
ہنڈیا پکانے کا نہ ہو جو اصطلاح
میں اوُلا کہلاتا ہی۔

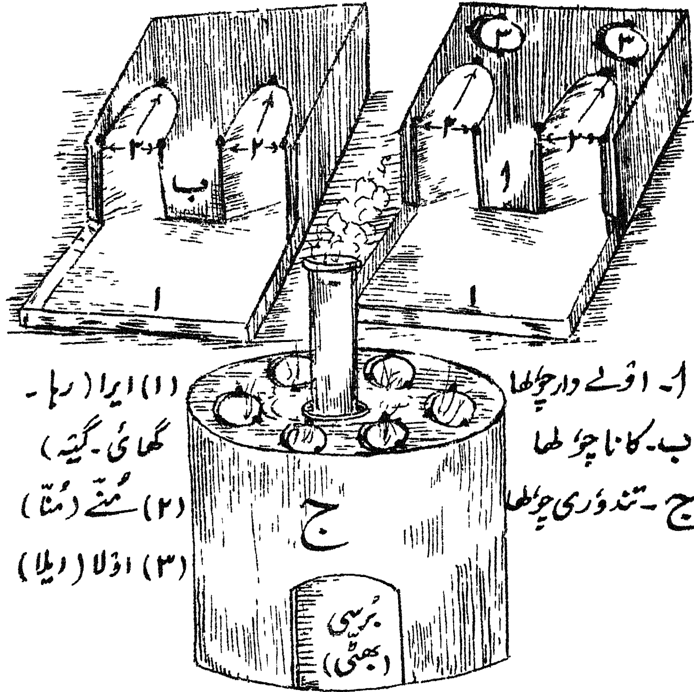
——— (بالنا۔ جلانا۔ سُلگانا۔
گرم کرنا) چوُلھے میں آگ روشن
کرنا۔

——— (پھوُکنا) چوُلھے
کی آگ کو ہوا دے کر تیز کرنا
بھڑکانا۔

——— (گرم رہنا) ہر وقت
کُچھ نہ کُچھ پکتے رہنا۔
ف۔ بڑے آدمیوں کا چوُلھا
صبح سے شام تک گرم رہتا ہی

——— (جھونکنا) چوُلھے میں
ایندھن لگانا۔ کھانے پکانے
کا کام انجام دینا (محاورہ)
ف۔ صبح سے شام تک
چوُلھا جھونکتے گزرتی ہی۔
جب کہیں چار پیسے کا منہ دیکھنا
نصیب ہوتا ہی۔

——— (پانی پڑنا) محاورہ۔
جب کھانا پک رہا ہو اُس وقت
گھر میں کوئی مرجائے تو کھانا پکانا
بند کرکے چوُلھا ٹھنڈا کرنے کو
اُس میں پانی ڈال دیتے ہیں۔
اس لئے چوُلھے پانی پڑنا کوسنا
اور چوُلھے کو پانی ڈال کر ٹھنڈا
کرنا نامبارک سمجھا جاتا ہی۔



ا۔ اُوپلے دار چولھا
ب۔ کانا چولھا
ج۔ تندوری چولھا

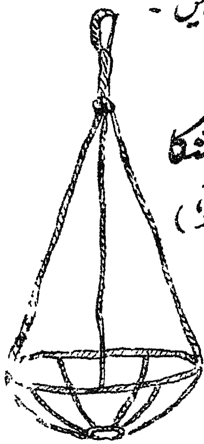
(۱) ایرا (رہا۔ گھائی۔ گیتہ)
(۲) مُنتے (مُنّا)
(۳) اوُلا (ایلا)

چُلھکٹ (مونث) چولھے کی جلی ہوئی مٹّی۔

چُلہانی (مونث) چولھا بنانے کی جگہ۔ چولھے کی جگہ۔

چھونکنا (مصدر) دیکھو بگھارنا

چھینکا (مذکر) سکّو۔ رسّی یا تار کا بنایا ہوا چھوٹے مُنہ لٹکن جس میں بوقت ضرورت کھانے کی چیزیں رکھ دی جائیں تاکہ بلّی، چوہے وغیرہ سے محفوظ رہیں۔



حریرا (مذکر) بعض خاص چیزوں کی پتلی پکائی ہوئی غذا جو حسب ضرورت میٹھی، نمکیں، مرغن یا سادہ ہوتی ہی اور جس چیز کی بنائی جاتی ہی اُسی کے نام سے موسوم کی جاتی ہی جیسے بادام کا حریرہ، روے کا حریرہ صابوٗدانہ وغیرہ کا حریرا۔

حلیم (مونث) گیہوں، چنے کی دال اور گوشت ترکیب کے ساتھ ملاکر اور بارہ مسالے ڈال کر پکائی ہوئی غذا سب اجزا کو پکنے کے بعد گھوٹ کر ایک جان کرکے گھی اور پیاز کا بگھار دے دیا جاتا ہی۔ بازار میں فروخت کرنے کے لئے بھٹیارے بھی پکاتے اور "حلیم ہی بارہ مسالے کی" آواز لگاکر گاہکوں کو بلاتے ہیں۔

خاگینا (مذکر) انڈے کو لت کرکے اور مسالے وغیرہ ملاکر پکا یا ہوا بھوٗنا سالن۔ فارسی لفظ خایہ بمعنی انڈا اسے خاگینا انڈے کا سالن مراد ہی۔ ۵ شُد آں مرغ کو خایہ زریں نہاد۔

خام (مذکر) دیکھو دم۔

خان ساماں (مذکر) بھنڈاری۔ باورچی خانہ کا داروغہ اُردو میں اِس لفظ کا مفہوم انگریزی باورچی کے لئے مخصوص ہوگیا ہی۔

خُشکا (مذکر) بھات، پن بھتا پنوٹا۔ اُبال کر پکائے ہوے روکھے پھیکے چانوَل جو پورب میں بھات پچھم میں خُشکا اور دکن میں کھانا کہلاتے ہیں۔ پہلے نام کی وجہ تسمیہ پندیدگی دوسرے کی کمی ذائقہ اور تیسرے کی پیٹ بھراؤ ہونا معلوم ہوتی ہی دوسرا نام بظاہر ولائتیوں کا رکھا ہوا اور تیسرا کسرت

استعمال کا نتیجہ ہے

—— (بیٹھنا) پانی کی زیادتی، دم دینے کی غلطی یا چانولوں کی خرابی کی وجہ خشکے کے دانوں کا باہم چپک کر نیچے جمنا۔

—— (بھتہ ہونا) (محاورۃً) خشکے کا ضرورت سے زیادہ گھل کر چانولوں کی ہیئت بگڑ جانا۔

—— (پانی اٹھانا) چانولوں کی عمدگی کی وجہ خشکے کا معمول سے زیادہ پانی جذب کرکے پھولنا۔

—— (پسانا) چانولوں کو کھولتے ہوئے پانی میں اُبال کر نتھارنا۔

—— (لگنا) چانولوں کی خرابی یا دم دینے کی غلطی کی وجہ خشکے کا دیغچے کے پیندے پر جم کر آگ کی تیزی سے تاؤ

کھا جانا یا جل جانا۔

یادداشت:۔ ہر قسم سے پکائے جانے والے چانولوں اور لفظ چانول کے ساتھ بھی مذکور الصدر مصادر کا استعمال کیا جاتا ہے۔

۱۔ پیچ پچا خُشکا۔ وہ خشکا جس میں پساؤ کے پانی کا جزء، جو اصطلاحاً پیچ کہلاتا ہے، باقی رہ جائے اور خشکے کو چپچپا کردے۔

۲۔ پھریرا خُشکا۔ ایسے اُبلے ہوئے چانول جس میں پانی کا جزء باقی نہ رہا ہو اور ایک ایک دانہ جُدا جُدا اور کھلا ہوا ہو۔

۳۔ کنی دار خُشکا۔ وہ چانول یا خُشکا جس کے دانوں میں ذرا کچا پن رہ گیا ہو اور جو دانے میں نقطے کی شکل دکھائی دے اور ملنے سے ظاہر ہو

دیکھو کنی۔

۴۔ کھڑا اُخشکا۔ معمول سے زیادہ پھریرے اور کسی قدر سخت پکے ہوئے چانول۔ دیکھو پھریرا اُخشکا۔

۵۔ گُلتھی۔ گُھٹا ہوا اُخشکا یا گھوٹ کر پکائے ہوئے چانول۔

خُشک سالن (مذکر) بغیر شوربے کا بُھنا وا پکایا ہوا سالن۔

خطائی کواب (مذکر) دیکھو شامی کواب۔

خن پوش } (مذکر) خوان پر
خوان پوش } ڈھکنے کا کپڑا یا سرپوش۔

دالچہ (مذکر) دال وار قلیا۔ گوشت میں پکائی ہوئی دال۔ شمالی ہند میں عام طور سے چنے کی دال کا پکایا اور چنے کی دال کا قلیا موسوم کیا جاتا ہے۔

دستپنا (مذکر) فارسی لفظ دست پناہ کا اردو تلفظ چمٹا۔ آگ پکڑنے کا آہنی بنایا ہوا دوشاخہ۔

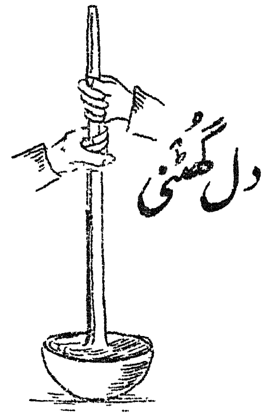
دسترخوان (مذکر) بساط۔ کپڑے کی چادر یا کپڑے کا بچھونا جس پر کھانا کھایا جائے۔

(اُٹھانا۔ بچھانا)

——— (بڑھانا) دسترخوان اُٹھانے کے لئے نیک شگون کو محاورے میں بڑھانا بولتے ہیں جیسے چراغ بُجھانے کے بجائے ٹھنڈا کرنا کہا جاتا ہے۔

——— (لگانا۔ چُننا) دسترخوان پر سلیقے سے کھانے کی چیزیں رکھنا۔

دل گھٹنی (مذکر) دال یا حلیم گھوٹنے کا ڈوئی کی قسم کا چوبی کفگیر۔ دیکھو تصویر بر صفحہ ۱۵۳



دلما (مذکر) دال یا مسالے بھر کر پکائی ہوئی ترکاری دیکھو اولما۔

دلیا (مذکر) گیہوں، جو یا جوار وغیرہ کے دلے ہوئے دانوں کی پتلی حریرے کی طرح پکائی ہوئی غذا دیکھو حریرا۔

دم (مذکر) خام۔ سالن یا چانولوں کی دیغ یا دیغچی کی بھاپ بند کرنے کا عمل جو سالن یا چانولوں کو بھاپ کی حرارت سے گلانے کے لئے کیا جاتا ہے۔

——(دینا۔ کرنا۔ لگانا) سالن یا چانول کے دیغچے کی بھاپ روکنے کو دیغچے کا مُنہ آٹے وغیرہ سے بند کرنا۔

——(توڑنا) سالن یا چانولوں کے دیغچے کے مُنہ کو، جو بھاپ روکنے کو بند کیا گیا تھا کھولنا۔

ف ۱۔ چانول ابھی دم پر رکھے ہیں۔

ف ۲۔ دیغ کو خام لگائے تھوڑی دیر ہوئی۔

ف ۳۔ قبل از وقت دم توڑنے سے چانول کچے رہ جاتے ہیں یا پکنے میں خراب رہتے ہیں۔

دم پُخت ہنڈیا (مونث) وہ سالن یا چانول جس کو دم لگا کر گلایا گیا ہو۔

دوپیازا (مذکر) کتری ہوئی پیاز

پکا یا ہوا گوشت۔ کچی پیاز ڈال کر
پکا یا ہوا گوشت چونکہ اِس کے
ساتھ گھی میں بھُنی ہوئی پیاز بھی
ڈالی جاتی ہی اس لئے دو پیازا
موسوم کیا جاتا ہی۔

دو رنگی ہنڈیا (مونث) مختلف
قسم کی کئی ترکاریاں
ملا کر پکا یا ہوا سالن جس کے ذائقے
میں دُہری چاٹ ہو۔ ایسے سالن
کو شہری زبان میں نورتن اور
دِہاتی بولی میں دیوانی ہنڈیا
کہتے ہیں۔

دیگچی کا کواب (مذکر) ہنڈیا
میں بطور سالن
پکائے ہوئے کواب جو سیخ پر
بھوننے کی بجائے خاص طور
سے دیگچی میں بھون کر تیار کیا
جاتا ہی اور یہی اُس کی وجہ
تسمیہ ہی۔

دِیوانی ہنڈیا (مونث) دیکھو
دو رنگی ہنڈیا۔

دُھندکا (مذکر) فارسی لفظ دُود
بمعنی دھوآں سے
دھوآں لا کے معنوں میں
دِہاتی بولی میں دُھندکا بولا
جاتا ہی۔

دھوئی دال (مونث) چھلکا
اُتاری ہوئی
دال یعنی پکانے کے لئے
دھوکر چھلکا نکالی ہوئی دال۔

ڈورا (مذکر) دیغ میں سے
پانی یا گھی نکالنے کو
کٹورے کی شکل کا کھڑے
دستے کا کفگیر کی قِسم کا ظرف
اصل لفظ ڈویا
ڈوئی کا اِسم مکبّر
تھا جو تلفّظ کی
تبدیلی سے ڈورا
کہا جانے لگا۔



ڈویا (مذکر)
دیکھو
ڈورا۔

——— (دینا) ڈورے سے چانول یا سالن کی دیگ میں پانی یا گھی پھیلا کر ڈالنا۔

ڈھولنا (مصدر) دیکھو تھمتھو۔

راسی (مذکر) نمک صاف کرنے والا کاری گر۔

رائتا (مذکر) دیکھو بھرتا فقرہ ۱

رس (مذکر) پانی یا کھار سے نکالا ہوا نمک جس میں مٹی کی کثافت باقی ہو۔

۱۔ کاہی۔ ایک مرتبہ کا صاف کیا ہوا رس یا نمک۔

۲۔ لاہی۔ دو مرتبہ کا صاف کیا ہوا رس یا نمک۔

۳۔ جراتی۔ تیسری مرتبہ کا صاف کیا ہوا نمک جس میں مٹی کے اجزا بالکل نہ رہے ہوں اور جو نمک کے نام سے موسوم کیا جائے۔

رساول (مونث) رس کھیر۔ رسئور۔ گنے کے رس کی پکائی ہوئی کھیر۔ دیکھو کھیر۔

رس کھیر (مونث) دیکھو رساول۔

رسئور (مونث) دیکھو رساول۔

رسوئی (مونث) پکوان۔ پکائی ہوئی غذا۔

——— (کرنا) کھانے کو غذا تیار کرنا۔ کھانا پکانا۔

——— (پروسنا۔ جمانا۔ لگانا) کھانے کی جگہ پر کھانا رکھنا۔

رسوئیا (مذکر) رسوئی تیار کرنے والا۔ بکاول۔ باورچی۔ دیکھو باورچی۔

رسوئی گھر۔ (مذکر) دیکھو باورچی خانہ۔

رکاب دار (مذکر) دسترخوان لگانے اور کھانا پیش کرنے والا شخص۔ کھانے کے آب و نمک اور ذائقے کی جانچ کرنے والا پیشہ ور۔ چونکہ

ایسا ماہر فن اُمرا کے ہاں ہوتا
ہی اور متوسط الحال گھرانوں
میں باورچی ہی اس خدمت کو
انجام دیتا ہی اس لئے باورچی
کو رکابدار بھی کہدیتے ہیں۔

رُوکھا سالن (مذکر) بغیر روٹی
وغیرہ کے اکیلا
سالن جو کھایا جائے جیسے
روکھی روٹی۔
ف۔ روٹی میں دیر ہو تو
بچّے روکھا سالن کھاجاتے ہیں۔
مل۔ کواب ایسے مزے
کے تھے کہ سب نے روکھے
کھالئے
۲۔ کم گھی کا سالن۔
ف۔ گھی اور مسالہ کم ہونے
سے سالن روکھا پھیکا رہا۔

رہا (مذکر) دیکھو ایڑا۔ یہ لفظ
فارسی لفظ رَہا بمعنی چھوٹا
ہوا کا اصطلاحی مفہوم آگیا ہی۔
[illegible] مسلمانوں کے گھروں میں
بولا جاتا ہی لفظ ایڑا غالباً رَہا کا
غلط تلفّظ ہی۔

زانو پوش (مذکر) کھانا کھاتے
وقت لباس کی
حفاظت کے لئے زانوؤں
پر ڈالنے کا کپڑا۔

زردا (مذکر) مُزعفر۔ کیشری بھات
زرد رنگ کے پکائے
ہوئے چانول یہ اصطلاح
عام طور سے میٹھے پکائے
ہوئے چانولوں کے لئے
بولی جاتی ہی جن کو زعفرانی
رنگ سے رنگین بنادیا جاتا ہی۔

سادا سالن (مذکر) بغیر
ترکاری کا پکایا
ہوا گوشت۔

سالن (مذکر) سنسکرت سآ
بمعنی ساتھ۔ روٹی کے
ساتھ یا روٹی سے لگا کر کھانے
کی چیز۔ یہ سب کی بعض مقامی
زبانوں میں بورن یا بوران

بمعنی شوربے دار چیز یا روٹی
ڈبو کر کھانے کی چیز کو کہتے ہیں
سالنا ہنڈی میں لکڑی کی
کسی چیز کے حصوں میں باہم
جوڑ ملانے کو کہتے ہیں جیسے
پلنگ سالنا، کیواڑ سالنا اور دکن
میں عوام سالن کو سالنا بولتے ہیں۔
(بگھارنا۔ بھوننا۔ دم دینا)
——— (کسنا) مسالے کا پانی
خشک کرنے کے لئے سالن کو
دیر تک اچھی طرح بھوننا۔ گوشت
یا ترکاری کا پانی جلانا۔
ستارہ (مذکر) دیکھو پٹاخے کا
انڈا۔
ست نجا / ست ناجا (مذکر) سات
اناج ملا کر پکائی
ہوئی کھچڑی کی
قسم کی غذا جو عام طور سے
کھچڑے کے نام سے پکاری
جاتی ہے۔
سُتھریاں (مونث) دیکھو مہری

سکو (مذکر) دیکھو چھینکا۔
سُکھارا (مذکر) سُکھ + آرا
کچی رسوئی (تفصیل
کے لئے دیکھو کچی رسوئی
اور لفظ چوکا۔
سگ پتیا (مذکر) ساگ اور پات
کا مخفف۔ اصطلاح
میں دال اور ساگ ملا کر پکا یا
ہوا سالن کہلاتا ہے۔
سل بٹا (مذکر) دیکھو پیشہ
سنگتراشی جلد اول۔
سوندا سالن (مذکر) بغیر روغن
ڈالے صرف
مسالا ملا کر پکایا ہوا سالن۔
سوندنا (مصدر) کچے گوشت
میں مسالا ملا کر دیگچی میں
بھوننا۔
سیٹھا (مذکر) بغیر نمک مرچ
کا۔ پھیکا چانول
کی پیچ کے مزے کا
سیخ (مونث) کباب بھوننے کی

آہنی سلاخ۔

——— (لگانا) سیخ پر کواب کا گوشت چڑھانا۔

سیخ کا کواب (مذکر) آہنی سلاخ پر بھون کر تیار کیا ہوا کواب۔

شامی کواب (مذکر) خطائی کواب۔ پسے ہوئے گوشت کا ٹکیا کی شکل میں تل کر تیار کیا ہوا کواب۔ شاید ملک شام کے طریقے پر بنائے جانے کی وجہ شامی کواب کے نام سے معروف ہوگیا۔

شاہ پسند دال (مونث) معمول سے زیادہ پُرتکلف اُمرا کے کھانے کے لائق پکائی ہوئی دال۔

شُروا (مذکر) دیکھو شوربا۔

شُروا، فارسی لفظ شوربہ کا اُردو تلفّظ ہی۔ جس طرح کباب کا اُردو تلفّظ کواب ہی۔

شب دیغ (مونث) وہ سالن جو رات بھر دم دے کر پکایا جائے اُس سے مراد ایک خاص قسم کا قورما ہوتا ہی جس کو زیادہ سلونا اور خوشبودار بنانے کے لئے شلجم کی بٹیاں اور اُنہی کی شکل جیسے قیمے کے مسالے دار کواب بھی شریک کر دئے جاتے ہیں۔ گوشت کے سالنوں میں یہ سالن بہت خوش ذائقہ اور زیادہ مُرغن ہوتا ہی۔

شکرانہ (مذکر) برابر کا گھی ڈالا ہوا بھات۔ بعض پیشہ ور برادری والوں کی شادی بیاہ کی دعوت کا مخصوص کھانا۔ برادری میں نام ہونے کے لئے خشکے میں گھی اور کھانڈ کی مقدار زیادہ سے زیادہ ڈالنے پر فخر کیا جاتا ہی۔ اس قسم کا کھانا شمالی ہند میں

ہندوؤں کی اچھوت ذاتوں میں شادی بیاہ کے موقع پر دیا جاتا ہے۔

شِکم پُر (مذکر) مسالا بھر کر تلے ہوئے شامی کواب دیکھو شامی کواب۔

شُمشُو کرنا (مصدر) فارسی لفظ سنگ شو کا اُردو تلفّظ بچھوڑنا۔ دھونا۔ چانول یا دال میں ملے ہوئے باریک کنکروں کو پانی سے دھو کر نکالنا۔ یعنی پانی میں ہِلا کر دانوں سے کنکروں کو جدا کرنا۔

شوربا } (مذکر) سالن کا عرق
شروا } یا لُعاب۔ سالن کا مسالے دار پانی۔

شوربے دار سالن (مذکر) وہ سالن جس میں پانی یعنی لعاب کی مقدار معمول سے زیادہ ہو۔

شولا (مذکر) فارسی لفظ شُلَہ کا اُردو تلفّظ جو مسالے دار پتلی پکی ہوئی کھچڑی کے لئے بولا جاتا ہے۔ زیادہ پُرتکلف بنانے کے لئے اس میں گوشت بھی شریک کر دیتے ہیں عام طور سے مونگ کی دال اور چانول یا باجرا ملا کر پکایا جاتا ہے۔

شیر برنج (مونث) دیکھو کھیر۔

شِیر خُرمہ (مذکر) دودھ میں بھگوئے ہوئے چھوارے جو بطور لطیف غذا کھائے جاتے ہیں اس کو زیادہ پُرتکلف بنانے کے لئے روے یا میدے کی باریک سوئیاں قند اور خشک میوہ شریک کر کے گھی کا بگھار دے دیا جاتا ہے مسلمانوں میں عید کے تہوار کا پُرتکلف کھانا شمار کیا جاتا ہے۔

صافی (مونث) گرم دیگچی پکڑنے کو باورچی کا کپڑا۔

۲- برتن صاف کرنے
کا کپڑا۔

طاہری (مونث) بگھرے
چانول۔ دیکھو چلاؤ۔
طاہری اور چلاؤ کے مفہوم
میں یہ فرق ہے کہ لفظ چلاؤ
مسلمان گھرانوں میں صرف
بگھرے ہوئے اور نمکین
مسالے دار چانولوں کے لئے
بولا جاتا اور لفظ طاہری کے
مفہوم میں اس کے ساتھ آلو
یا بڑیوں کا شامل ہونا بھی
ضروری ہے۔

فالودہ (مذکر) نشاستے کے
بنائے ہوئے چانول
یا سونیاں جس میں دودھ
اور قند ملا کر پھر کھایا
جاتا ہے۔ گرمی کے موسم میں
بروقت استعمال برف ڈال کر
ٹھنڈا کر لیا جاتا ہے۔

فائق کھیر (مونث) گھی میں
بریاں کئے ہوئے چانول
ڈال کر پکائی ہوئی کھیر۔ جو معمولی
کھیر کی نسبت زیادہ سوندھی
اور خوش ذائقہ ہوتی ہے یہی
اس کی وجہ تسمیہ ہے۔

فیرنی / فرنی (مونث) دلے ہوئے
چانول ڈال کر پکائی
ہوئی کھیر۔ دیکھو کھیر۔

قبولی (مونث) چنے کی دال
کی بنی ہوئی کھچڑی عام
طور پر [illegible] دال اور
دو حصہ چانول لاکر اور گھی
میں بریاں کرکے پکائی جاتی
ہے۔

قلیا (مذکر) عربی لفظ قلیہ کا
اردو تلفظ۔ سادہ سالن۔
بغیر ترکاری کا شوربے دار
پکایا ہوا گوشت۔

قلیا پلاؤ (مذکر) دیکھو پلاؤ

قورما (مذکر) ترکی لفظ قورمہ
کا اردو تلفظ زیادہ گھی کا

لُعاب دار پکایا ہوا گوشت جو قلئیے کی نسبت زیادہ پُرتکلف اور لذیذ ہوتا ہے۔

قورما پلاؤ (مذکر) دیکھو پلاؤ۔

کانا چوٗلھا (مذکر) بغیر اڈّے کا اکیلا چوٗلھا یا چوٗلھے اصطلاحاً کانا چولھا کہلاتا ہے۔ کیونکہ عام طور سے اڈّے دار چوٗلھے بنانے پسند کیے جاتے ہیں۔

کاہی (مذکر) دیکھو رس نقرہ ۱

کباب / کواب (مذکر) دیکھو کواب۔

کبابن / کوابن (مونث) کبابی کی بیوی یا کباب پکانے والی عورت۔

کبابی / کوابی (مذکر) کباب پکانے والا پیشہ ور۔

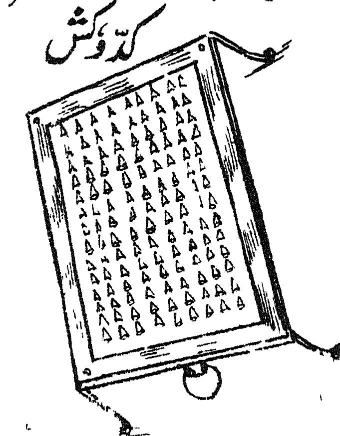
کچانْد (مونث) سالن کے کچے پن کی بو۔

ف۔ اچھی طرح نہ بھُننے سے سالن میں کچانْد رہ گئی

کچّی بریانی (مونث) وہ بریانی جس میں گوشت پکا کر ڈالنے کی بجائے نرم گوشت کے کچے پارچوں کو مسالا لگا کر چاولوں کے ساتھ دم دے دیا جاتا ہے۔ اس طریقے سے پکائی ہوئی بریانی زیادہ سوندھی اور خوش ذائقہ ہوتی ہے۔ دیکھو بریانی۔

کچّی رسوئی (مونث) دیکھو پکّی رسوئی اور چوکا۔

کدّوکش (مذکر) کدّو یا گاجر کا لچھا بنانے کا چھلنی کی وضع کا دھاردار سوراخوں کا ظرف


کدّوکش

کڑکڑانا (مصدر) گھی یا تیل کو تیز آنچ پر خوب گرم کرنا۔ کھولانا۔

ف۔ پلاؤ میں زائد گھی کڑکڑا کر ڈالا جاتا ہے۔

کڑھی (مونث) گاڑھے شوربے کا سالن لیکن اِصطلاح عام میں دہی یا چھاچ میں بیسن گھول کر پکائے ہوئے سالن کو کہتے ہیں جس کو پُرتکلف بنانے کے لئے بیسن کی تلی ہوئی پھلکیوں کا اِضافہ کر دیا جاتا ہے دکن میں چانول مچھلی اور اِملی کی بھی پکائی جاتی ہے

کسنا (مصدر) گاجر یا کدو کا لچھا بنانے کو کدو کش پر اُن کو گھسنے کا عمل۔

۲۔ دیکھو سالن تحت مصدر کسنا۔

کسیاؤ (مذکر) تانبے یا پیتل کے برتن کی کثافت جو ایک قسم کا زنگ ہوتا ہے جو قلعی اُتر جانے اور کھٹی چیز لگنے سے سبزی مائل رنگ کا پیدا ہوتا ہے یہ کثافت جو اِصطلاح میں کسیاؤ کہلاتی ہے ذائقے میں کسیلی اور تاثیر میں زہریلی ہوتی ہے اور سالن کے مزے کو خراب کر دیتی ہے۔ (چھوٹنا)

کِشتی پوش (مذکر) کشتی پر ڈھانکنے کا کپڑا۔

کُلھارنا (مصدر) کسی خشک چیز مثلاً دنیا یا سونیوں کو دھیمی آنچ پر یا بالو میں بھوننا۔

کنکی (مونث) کچے چانولوں کے بہت چھوٹے چھوٹے ٹکڑے۔

کنی (مونث) اُبلے ہوئے چانول کا جگری یعنی اندرونی کچاپن جو دانے کی شکل معلوم ہو

اس علامت کی کمی بیشی کچے
پن کی مقدار پر ہوتی ہی جو
اصطلاحاً ایک، دو، تین وغیرہ
کنی سے موسوم کی جاتی ہی۔

کنی دار خُشکا (مذکر) دیکھو خُشکا
فقرہ ۳۰

کواب (مذکر) فارسی لفظ کباب
کا اُردو تلفّظ جیسے شورہ
کا شُروا۔ کوفتہ۔ آگ پر مختلف
طریقوں سے بھون کر کھانے
کے لائق تیار کیا ہوا گوشت
ایک طریقہ گھی میں تل کر تیار
کرنے کا بھی ہی۔ مگر وہ محض
تکلّفاً ہی ورنہ گوشت کو آگ
کے اوپر رکھ کر بھوننے اور
سوختہ کرنے کا نام دراصل
کواب ہی اور اُسی میں گوشت
کا حقیقی ذائقہ رہتا ہی اسی لئے
کسی نے کہا ہی۔ ؎
خود کو سوختگی دوسرے کو لذّت
یہ مزا کواب میں دیکھا۔
مچھلی اور بعض چھوٹے پرندوں
کے گوشت کا بھی کواب بنایا
اور اُس کو اُسی نام سے موسوم
کیا جاتا ہی۔

——— (لگانا) کواب کو
بھوننے کے لئے سیخ یا اِسی
قسم کے کسی دوسرے ظرف پر
تیّار کر کے رکھنا۔

کوفتہ (مذکر) دیکھو کواب۔
کُچلا ہوا۔ قیمہ کیا ہوا
اصطلاحاً کواب۔

کیسری بھات (مذکر) دیکھو
زردا۔

کھار (مذکر) گوشت وغیرہ
گلانے کا نمک۔ نوشادر
وغیرہ مِلا کر بنایا ہوا مسالا۔

کھانا (مذکر) حیدرآباد دکن میں
خُشکے کے لئے یہ لفظ مخصوص
ہی۔

کھاؤ پیر (مذکر) بہت کھانے
والا۔ پیٹو دیکھو اکھانا۔

کھپچا (مذکر) کفچے کا ہندی تلفظ
کفچہ فارسی لفظ کفگیر کا
اسم مصغر ہی جو ڈوئی کی قسم
کے ظرف کے لئے بولا جاتا
ہی دیکھو پیشہ ٹھٹیرا گری۔

کھٹائی (مونث) کھٹی چیز
اصطلاح میں اچور کو
کہتے ہیں دیکھو امچور۔

کھچڑا (مذکر) ست نجا۔ کئی
اناج ملا کر پکائی ہوئی
کھچڑی جس کو پر تکلف بنانے
کے لئے گوشت بھی ڈال دیا
جاتا ہی۔

کھچڑی (مونث) برابر مقدار
میں دال اور چانول
ملا کر پکائی ہوئی غذا جیسے مونگ
کی کھچڑی وغیرہ۔

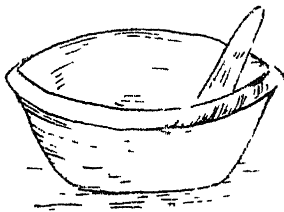
کھرچن (مونث) دیغ یا دیغچی
کی تہ پر جمی ہوئی بریانی
پلاؤ، کھچڑی وغیرہ جو کھرچ کر
نکالی جائے۔

۲۔ برتن میں جمی ہوئی کھرچ کر
نکالی جانے والی چیز (الگنا۔ جمنا)

کھرل (مونث) پتھر و ٹا۔ زعفران
یا مسالے پیسنے کا پتھر کا
ناؤ کی شکل کا بنا ہوا اوکھلی کی
قسم کا چھوٹا ظرف۔ اعلیٰ قسم کی
دوائیاں باریک پیسنے کو بعض
نہایت عمدہ قسم کے پتھر کے
بنائے جاتے ہیں۔

—— (کرنا) کھرل میں مسالا
وغیرہ حل کرنا۔

کھرل



کھڑا قورمہ (مذکر) کترا ہوا مسالا
ڈال کر پکایا ہوا

قورمہ۔ دیکھو قورمہ۔

کھڑی دال (مونث) بغیر دلی پکائی ہوئی دال یعنی وہ دالیں جو دانہ کے اندر چھلکوں سمیت پکا لی جائیں جیسے کھڑی مسور کھڑی مونگ کی دال۔

کھنڈویاں / کھنڈیاں (مونث) بیسن کے قتلے یعنی اُنگلی یا تو زات کی شکل کے ٹکڑے بنا کر شوربے دار پکایا ہوا سالن۔ بیسن میں مسالا ملا کر اور پانی میں خوب گاڑھا پکا کر جما لیا جاتا ہے اور پھر شوربہ دار پکانے کے لئے حسب مرضی اُس کے ٹکڑے کاٹ لئے جاتے ہیں جو ہندی میں کھنڈ کہلاتے ہیں اور یہی اُس کی وجہ تسمیہ ہے۔

کھیر (مونث) شیر برنج۔ دودھ میں چانول اور حسب ضرورت قند ملا کر پکائی ہوئی غذا جس کو پکنے کے بعد خوب گھوٹ کر ایک جان کر دیا جاتا ہے۔ اس میں چانول دودھ کی مقدار کا ۱/۸ اور قند ۱/۴ حصہ ہوتا ہے زیادہ پُر تکلف بنانے کے لئے چانول اور قند کی مقدار میں کمی بیشی بھی کر دی جاتی ہے۔

؎ کھیر پکائی جتن سے چرخا دیا جلا
آیا کتا کھا گیا تو بیٹھی ڈھول بجا
(امیر خسروؒ)

گجر بھتا / گجر میلا (مذکر) گاجر + بھات۔ گاجر کے لچھے میں قدرے چانول اور قند یا گڑ ملا کر پکائی ہوئی غذا۔

گجریلا (مذکر) گڑ یا قند کے شیرے میں پکائے ہوئے گاجر کے قتلے۔

گڑنبا (مذکر) گڑ + انبہ۔ گڑ یا قند کے شیرے میں

پکائے ہوئے کچے آم کے
قتلے بعض لوگ پکے آم کا بھی
پکاتے ہیں اور شیرے میں
قدرے میدہ یا روا گھی میں
بھون کر ملا دیتے ہیں بالفاظ
دیگر روے یا میدے کے
حریرے میں پکاتے ہیں۔

گلتھی (مونث) دیکھو خشکا
فقرہ ۵

گمچا (مذکر) دست پاک چھوٹا
کپڑا جو کھانا کھاتے
وقت ہاتھ پونچھنے کو دسترخوان
پر تہ کرکے رکھ دیا جائے
جیسے فرنگی طریقے میں نیپکن
ہوتا ہے۔

گولیوں کا کواب (مذکر)
گول شکل میں
بنا کر دیگچی میں بطور سالن
پکائے ہوئے کواب۔ دیکھو
دیگچی کا کواب۔

گھائی
گہی (مونث) گیہہ کا غلط
تلفظ۔ چولھے کے
سامنے روٹی سینکنے کی
جگہ دیکھو ایرا۔
کہاوت۔ گہی کی میری توے
کی تیری۔

گھنگنی
گھنگنیاں (مونث) غریب
مزدوروں کی غذا
چنے، گیہوں، باجرے
یا جوار کے دانے اُبال کر
کھانے کے لائق بنائی ہوئی
غذا جو بھوننے کے مقابلے
میں آسانی سے تیار ہو جاتی
ہے بعض تقریبوں میں بطور تبرک
بنائی جاتی ہیں۔ (بنانا۔ اُبالنا)

لاہی (مونث) دیکھو رس فقرہ ۲
لب دھڑا (مذکر) گاڑھا
لعاب جس میں
لطافت نہ ہو دیکھو تلچھٹ۔

لپسی (مونث) آٹے کی
پکائی ہوئی گلتھی۔

حسب ضرورت میٹھی یا سلونی پکائی جاتی ہے جیسے چانولوں کی گلتھی غریب مزدوروں کی غذا میں شمار کی جاتی ہے۔

۵ اہیر کا کیا ججمان۔ یعنی کا کیا پکوان۔

لت کرنا (مصدر) دیکھو پھینٹنا۔

لچ لچاہٹ (مونث) سالن کے لعاب کی تری

لُعاب (مذکر) گھی کا مسالے دار گاڑھا شوربہ جس میں پانی کی مقدار بہت کم اور گھی کی لطافت زیادہ ہو۔

لُعاب دار سالن (مذکر) گاڑھے شوربے کا سالن جس کے شوربے میں پانی کے بجائے گھی کی لطافت ہو۔

لونگ چِڑا (مذکر) ایک قسم کا سیخ کا کواب جو نلی کی شکل اور کم گداز ہوتا ہے۔

ماہی توا (مذکر) مچھلی یا پرند کے کواب تلنے کا ایک خاص قسم کا توا۔

ماہی قلیا (مذکر) مچھلی کا سالن۔ بعض لوگ معمولی قلئیے کو ماہی قلیا کہتے ہیں۔

مُتنجن (مذکر) پُرتکلف پکائے ہوئے میٹھے چانول جس میں خشک میوے مثلاً بادام اور پستے کے علاوہ گوشت بھی بریاں کر کے ڈالا جاتا ہے جو اُس کو زیادہ سوندھا بنا دیتا ہے بعض لوگ بغیر گوشت کا ہی پسند کرتے ہیں۔

مُزعفر (مذکر) کیسری بھات زردہ۔ زعفران کا رنگ اور خوشبو دے کر پکائے ہوئے میٹھے چانول۔ بعض باورچی سوئیوں کو بھی مذکورہ

طریق پر پکاتے اور سوئیوں کا مزعفر کہتے ہیں لیکن مزعفر سے مراد دراصل زعفرانی رنگ کے پُرتکلف پکائے ہوئے میٹھے چانول ہیں۔

مِشقاب (مونث) دیکھو بِشقاب۔

مُلّہ گھر / مُلّہ خانہ (مذکر) بھنڈار۔ مودی خانہ۔ غلّہ اور سامان خورونوش رکھنے کا کوٹھا یا کوٹھری۔
لفظ مُلّہ خاص قلعہ معلّی دہلی کی زبان میں مذکورالصدر معنوں میں بولا جاتا تھا جو بعض پرانے مسلمان گھرانوں میں اب بھی کہیں کہیں بڑی بوڑھی بیگمات کی زبان پر یہ لفظ چڑھا ہوا ہے مگر عام طور سے بالکل متروک بلکہ معدوم ہے۔
مولف فرہنگ آصفیہ نے اس لفظ کو لکھا ہے لیکن اس کی اصلیت نہیں بیان کی۔

مَلِیدہ (مذکر) سخت پکائی ہوئی روغنی روٹی کو باریک کُچل کر اور حسبِ ذائقہ قند ملا کر تیّار کی ہوئی پُرتکلف غذا جن اناجوں کی روٹی پکتی ہے اُن کا ملیدہ بھی بنایا جاتا ہے جیسے باجرے کا ملیدہ جوار کا ملیدہ مکئی کا ملیدہ وغیرہ۔
(کرنا۔ بنانا)
فقیروں کے بعض فرقے سوال کرتے وقت "دودھ ملیدہ، شکر شیرا اللہ ہی دے گا" کی صدا لگاتے پھرتے ہیں۔

مُتنا / مُتنے (مذکر) چولھے کے پاکھوں اور وسط پر بنی ہوئی چھوٹی گُمٹی یا گُمٹیاں جو دیگچی یا توے کو چولھے کی سطح سے ذرا اوپر اٹھا ہوا رہنے کو بنائی جاتی ہیں۔
اِن کے بنانے کا مقصد یہ ہے کہ

اندر کے دھوئیں کا راستہ کرنا ہی
دیکھو تصویر تحت جو طعام صفحہ ۱۴۹

من سلوا (مذکر) آم کے رس، ملائی اور قند کو ترکیب دے کر اور خشکے کے اندر تہ بہ تہ جما کر دم پخت کئے ہوئے چانول تکلفاً من سلوے کے نام سے موسوم کئے جاتے ہیں۔

مودی خانہ (مذکر) دیکھو بھنڈار اور مُلمّہ گھر۔

مونگ پلاؤ (مذکر) دیکھو پلاؤ۔

مہیسری (مونث) سُتھریاں۔ روٹی کے پکائے ہوئے میٹھے ٹکڑے۔ غریب آدمی گھر کی پکی ہوئی روٹی کے بچے ہوئے ٹکڑوں کو گھی میں بھون کر گڑ کے شیرے میں پکا لیتے ہیں دکن میں گھوڑے کہتے ہیں جو شاید گھیور کا غلط تلفظ ہے اور شادی بیاہ کی تقاریب میں نان پاؤ کے ٹکڑے قند گھی اور ملائی ڈال کر پُر تکلف پکائے جاتے ہیں۔

ناشتہ (مذکر) صبح سویرے نہار مُنھ کا کھانا۔

ناشتہ دان (مذکر) ناشتہ رکھنے کا ظرف عُرف عام میں ہر ایسے برتن کو کہتے ہیں جس میں کھانا رکھ کر سفر میں یا گھر کے باہر کہیں لے جایا جائے۔

نرگسی کواب (مذکر) انڈا بھر کر پکائے ہوئے گولیوں کے کواب۔ اس طرح کہ پسے ہوئے قیمہ میں اُبلا ہوا انڈا لپیٹ کر پکایا جاتا ہے اور بعد پکانے کے اس کو بیچ میں سے کاٹ کر رکھا جاتا ہے جس کی وجہ وہ آنکھ کی شکل بن جاتا ہے اس لئے اِس قسم کے کوابوں کا نرگسی کواب نام رکھ دیا گیا۔

نُخناب (مذکر) نخود + آب۔
چنے اُبالا ہوا پانی ۔
اُردو میں یہ لفظ گوشت کی اُبالی
یخنی کے لئے مخصوص ہے اور
نہ جانے کیونکر نُخناب کہلانے
لگا ہے ۔ مریض کو مُسہل (جُلاب)
کے بعد بطورِ غذا پلایا جاتا ہے۔
(بنانا)

نِکھارا (مذکر) وہ غذا جو کڑھائی
میں تل کر پکائی جائے
لفظ نِکھار پورب کی مقامی
زبان میں کڑھائی کو کہتے ہیں
دیکھو پکی رسوئی۔

نِکھُرا (مذکر) فارسی لفظ نہ
خوردن کا ہندی تلفّظ ۔
ایسا کھانا جو نہ کھایا جائے ۔
۲ ۔ کم خوراک شخص ۔

نورتن (مذکر) دیکھو دو رنگی
ہنڈیا ۔

نون (مذکر) نمک ۔ نون
کھار ۔

۵ آنکھوں پر پچھلا داتن نون ۔
پیٹے رکھتے چھو بھکون ۔
کوس بھرے پر جنگل جائے ۔
تس پر بید کاٹے کھائے ۔

نہاری (مونث) صُبح کا کھانے
کا وقت ۔
۲ ۔ وہ کھانا جو صبح بطور
ناشتہ کھایا جائے ۔
عرف عام میں ایسے سالن
کو کہتے ہیں جو رات کو دم دیا
اور صبح سویرے کھایا جائے۔
اس کے مفہوم میں سری پائے
بھی شامل ہیں جو خاص طریقے
سے جاڑے کے موسم میں پکائے
جاتے ہیں ۔

ہیرانْد (مونث) سالن کے
مسالے کی جو اچھی طرح
نہ بھنا ہو، کچے پنے کی بو ۔
۲ ۔ ہلدی کی بو جب وہ
مسالے میں مقدار سے زیادہ
ہوگئی ہو ۔ (آنا) ۔

ہنڈیا (مونث) کھانا پکانے والوں کی اصطلاح میں ہنڈیا پکانا بولا جاتا ہے۔ جس سے مُراد سالن پکانا ہوتا ہے یعنی مجازاً ظرف سے مظروف مُراد لیا جاتا ہے۔ جیسے ہنڈیا دم دینا۔ تیّار ہونا۔ پکانا۔ پکنا۔ بگھارنا۔ جلنا وغیرہ

——— (اُتارنا) ہنڈیا پکنے کے بعد چولھے پر سے اتارنا۔

——— (جلنا) مراد سالن کا آگ کی تیزی سے جل جانا۔

——— (داغ کھانا) سالن میں داغ لگ جانا۔

——— (کا اُبال) ہنڈیا میں پکنے والی شے کا اُبل جانا۔

ہنڈکلیا (مونث) دسترخوان پر کھانا اچھنے یا پیش کرنے والی عورت (قلعۂ معلی دہلی کی زبان)

۲۔ بچیاں جو کھانا پکانے کا کھیل کھیلتی بالفاظ دیگر کھانا پکانا سیکھنے کی مشق کرتی ہیں اُس کو بھی اصطلاحاً ہنڈکلیا اور ہنڈکلیا کرنا یا پکانا کہا جاتا ہے۔

یخنی (مونث) گوشت اُبالا ہوا پانی۔ گوشت کا عرق جو پانی میں اُبال کر نکالا جائے۔ (ابلنا۔ بنانا)

یخنی پلاؤ (مذکر) دیکھو پلاؤ



چوتھی فصل تکلّفات خوراک

۱۔ پیشہ تلن ہاری

(پکوان پوری)

آلو پارا } (مذکر) دیکھو آلو چھوا۔
آلو پارے }

آلو چھوا } (مذکر) آلو پارا۔
آلو چھوے } آلو کے تلے ہوئے قتلے۔ سادے اور بیسن چڑھا کر دونوں طرح تلے اور توانائی کو تازہ کرنے کے لئے سہ پہر کے وقت بطور ہلکی غذا کھائے جاتے ہیں اور رک کے ورق اور بعض پھلیوں کے بیج بھی اسی ضرورت کے لئے تلے جاتے ہیں

برڑا } (مذکر) ماش یا مونگ
برڑے } کی پیٹھی کی مسالے دار تلی ہوئی ٹکیا یا ٹکیاں۔ ان بڑوں کو زیادہ پُرتکلف بنانے کے لئے عمدہ اور تازہ لت کئے ہوئے دہی میں پروزد کر لیا یعنی دہی چوس بنا لیا جاتا اور دہی بڑے کہا جاتا ہے۔

بیوڑی } (مونث) سنسکرت
بینڑوی } لفظ ویڈھ میک (وے ڈھ م ی ک ا) کا اُردو تلفّظ۔ ماش کی دال کی مسالے دار پیٹھی بھر کر تلی ہوئی پوری ہندو بینڑوی تلفّظ کرتے ہیں۔

بھجیا (مونث) دیکھو پیتوڑ۔

بھوج پارا } (مذکر) بعض قسم
بھوج پارے } کی ترکاریوں کے

بیس چڑھا کر تلے ہوئے قتلے۔
جیسے ٹماٹر۔ بینگن۔ گاجر وغیرہ۔
بھوج پتوڑ (مذکر) دیکھو
پتوڑ۔
پپڑی } (مونث) پڑاکڑی۔
پپڑیاں } کھنکڑی۔ بیسن کی
پتلی پتلی چٹ پٹی
اور کراری تلی ہوئی ٹکیا یا ٹکیاں۔
دیوالی کے تہوار پر عام طور
سے بنائی جاتی ہیں۔
پتوڑ (مذکر) بھجیا۔ بھوج پتوڑ۔
پالک کے ساگ کے بیسن
چڑھا کر تلے ہوئے پتے۔ پالک
کے علاوہ اروی کے پتے بھی
اس طریق سے تلے جاتے ہیں
لیکن اُن کا سالن پکایا جاتا ہے۔
تلے ہوئے کھانے کے لئے
عام طور سے پالک کے پتے
ہی تلے جاتے ہیں کیوں کہ
روکھے کھانے میں وُہی سوندھے
اور خوش ذائقہ ہوتے ہیں۔

پرت دار سموسا (مذکر) دیکھو
غلافی سموسا۔
پراکڑی (مونث) دیکھو پپڑی۔
پکوان (مذکر) تلن۔ تل کر تیّار
کی ہوئی کھانے کی چیزیں
تفصیل کے لئے دیکھو پیشہ
باورچی گری۔
پکوان پونی (مونث) تلن ہاری۔
غذا کی ضرورت
کے لئے بعض خوراکی چیزوں
کو تلنے کا عمل۔
پکوان پونیا (مذکر) تلن ہارا۔
غذا کی چیزیں
تلنے والا پیشہ ور شخص۔
پکوڑا (مذکر) پکوڑی کا اسم مکبّر۔
دیکھو پکوڑی۔
پکوڑی (مونث) دیکھو پھلکی۔
پوڑا } (مذکر) پوری کا پنجابی
پُپڑا } تلفّظ (اسم مذکر) مُراد
لت کئے ہوئے میدے
کی میٹھی یا چٹپٹے ہوئے نمکین

بین کی چھنکاری ہوئی ٹکیا لفظ چھنکار چھوں کرنے سے مشتق ہی۔ چھنکارنے کا طریقہ یہ ہی کہ میدا یا بین پتلا کرکے کڑاہ کڑاتے گھی یا تیل میں ڈالا جاتا ہی جس سے وہ چھن چھنا جاتا ہی یعنی سوراخ دار بن جاتا ہی اس طریقے سے جو تلن تلی جاتی ہی اُس کو پنجاب میں پوڑا اور دوسرے مقامات پر چلّا یا پچیلا کہتے ہیں

پونا (مصدر) دیکھو تلنا۔

پونی (مونث) تلنے کا عمل۔

۲۔ تلن تلنے کا سوراخ دار کفگیر اس کو جھرنا اور پویا بھی کہتے ہیں۔

پویا (مذکر) دیکھو پونی فقرہ ۲ اور جھرنا۔

پھٹی (مونث) ۔۔۔ بنانے یا پوڑی کچوری میں بھرنے کو

دھوئی ماش کی گیلی پسی ہوئی دال۔

پھلکی (مونث) پکوڑی۔پھلوری لت کئے ہوئے بین کی لگدی کی شکل کی تلن یعنی تلی ہوئی چیز جو تلنے میں عموماً پھول کر گول ہو جاتی ہی اُردو میں یہی اُس کی وجہ تسمیہ ہی ہندی میں پکوڑی یا پھلوری کہتے ہیں اور دکن میں بھجیا۔ لفظ بھجئے کی تشریح پیشہ باورچی گری میں مفصل لکھی گئی ہی۔ پھلکیوں کو بڑوں کی طرح لٹ کئے ہوئے دہی یا سونٹھ کے پانی میں بھی ڈال لیتے ہیں۔

پھلوری (مونث) دیکھو پھلکی

پھول بڑا | **پھول بتاشہ** (مذکر) پیڈے کی روپے کے برابر چھوٹی، پتلی اور خوب پھولی ہوئی ٹکیا اس میں

دہی کا رائتہ یا سونٹھ کی چٹنی
بھر کر کھاتے ہیں۔

تلن (مونث) پکوان۔ تلی ہوئی
مختلف قسم کی غذا۔

تلنا (مصدر) غذا کی ضرورت
کے لئے بعض چیزوں کو
روغن میں بریاں کرنا۔

تلن ہار }
تلنہار } (مذکر) تلیّا۔ پکوان
پونیا سہ پہر کے ناشتے
کے لئے ہلکی اور پرتکلف
غذائیں تیار کرنے والا پیشہ ور
بکاول۔

تلن ہاری }
تلنہاری } (مونث) خوراک کی
چیزیں تلنے کا
عمل۔

تلیّا (مذکر) دیکھو تلن ہار۔

چیلا }
چیلا } (مذکر) دیکھو پوڑا۔

چھن چھنانا (مصدر) پانی یا
پانی کی طرح کی پتلی
چیز کے اجزا کا تیز گرم روغن میں
پڑ کر پھٹنا۔ منتشر ہونا

پھنکارنا (مصدر) پانی کی طرح
پتلی چیز کے اجزا کو اسپنج
کی طرح پھوڑاں تلنے کے لئے
تیز گرم روغن میں ڈالنا۔ اس عمل
سے اس چیز کے اجزا منتشر ہوکر
سوراخ پڑجاتے ہیں جن میں روغن
بھرجاتا اور اچھی طرح پکا دیتا ہے

خستہ (مونث) دیکھو کچوری۔ روغنی
پوری کا وصفی نام۔

دال بیجی (مونث) پانی میں بھگو کر
نرم کرلینے کے بعد گھی
یا تیل میں تل کر تیار کی ہوئی چٹ
پٹی دال عام طور سے مونگ،
چنا اور مسور کی دال تلی جاتی ہے
اس کو پرتکلف بنانے کے لئے
بیسن کی تلی ہوئی باریک سوئیاں
بھی ملادی جاتی ہیں اس مجموعہ کو
دال بیجی کے نام سے موسوم

کرتے ہیں آگرہ کی بہت مشہور ہے۔

دال موٹ (مونث) بھاڑ کی بُھنی چنے وغیرہ کی دال جو نمک مرچ ملا کر کھانے کے لائق چٹ پٹی بنا لی گئی ہو۔ موٹ ایک قسم کا دالوں والا اناج ہوتا ہے جس کی دال بہت بنائی جاتی ہے لیکن عُرف عام میں چنے کی مذکورالصدر طریقہ پر تیار کی ہوئی دال کے لئے یہ لفظ مخصوص ہو گیا ہے۔

دہی بڑا (مذکر) دیکھو بڑا۔

سموسا (مذکر) گونجا۔ میدے یا روے کی پتلی پوری کو تکونی شکل میں موڑ کر اُس کے اندر قیمہ یا کوئی چٹ پٹا مسالا بھر اور تل کر تیار کی ہوئی غذا۔

۱- مُربّع شکل کی بنی ہوئی لُقمی کہلاتی ہے جو دکن کا مقامی اور مخصوص لفظ ہے۔

۲- لب۔ سموسے یا لُقمی کے کنارے جو مسالا بھرنے کے بعد بند کر دئے جاتے ہیں۔

سِونّیاں (مونث) میدہ کا بنا یا ہوا باریک لچھا جو ایک قسم کی دستی کل سے جس کو گھوڑی کہتے ہیں۔ بنایا جاتا ہے اور اصطلاحاً سونّیاں کہلاتا ہے اس کو گھی میں تل کر تلی ہوئی دال کے ساتھ ملا، نمک مرچ اور گرم مسالا ڈال کر چٹ پٹا بنا لیتے ہیں۔

میدہ کی طرح روے اور میدے کی بھی سونّیاں بنائی جاتی ہیں جو بھون کر میٹھی پکائی جاتی ہیں۔

۱- سیل۔ سونیوں کا لچھا جو گھوڑی کی داب یا ہاتھ کی بٹائی سے پتلا اور لمبا ہوتا جائے (چلنا۔ نکلنا)

سُہال (مذکر) میدے یا روے کا نمکیں یا ہلکی مٹھاس کی چاشنی کا روٹی کی طرح پتلا کسی قدر خستہ اور کرارا تلا ہوا روٹ کی شکل کا پکوان۔

سیئو (مذکر) معمول سے موٹی بنی ہوئی سوّیاں۔

غِلافی سموسا (مذکر) پرت دار سموسا۔ ورقی سموسا ایسے سموسے جن کا خول روغن کی لاگ سے تہ بہ تہ باریک پرت دار بیل کر بنایا جاتا ہے اور جو تلنے میں کھِل کر کرارے ہو جاتے ہیں۔ تفصیل کے لئے دیکھو سموسا۔

ورقی سموسوں کو میٹھا کرنے کے لئے قند کے قوام میں پروردہ بھی کر لیا جاتا ہے ایسی صورت میں اُس کے اندر میوہ یا اُسی قسم کی کوئی اور چیز بھر دیتے ہیں۔

قلمی بڑا } (مذکر) بڑوں کی
قلمی بڑے } قسم کا لمبوتری شکل کا کرارا تلا ہوا پکوان عام طور سے چنے کی دال کی پیٹھی کے بنائے اور کسی قسم کی چٹ پٹی چٹنی سے کھائے جاتے ہیں۔

بڑا اور قلمی بڑا ایک ہی قسم کا پکوان ہے فرق صرف اس قدر ہے کہ بڑا عام طور سے ماش کی اور قلمی بڑا چنے کی پیٹھی کا ذائقے دار سمجھا اور بنایا جاتا ہے۔ بڑا چنے کی اور قلمی بڑا ماش کی پیٹھی کا نہیں بنایا جاتا۔ پہلا ٹکیا کی شکل کا اور دوسرا قلم کی وضع بنا کر تلا جاتا ہے اور یہی اس کی وجہ تسمیہ ہے۔

کچوری (مونث) خستہ۔ بیوڑی کی قسم کا پکوان دیکھو بیوڑی بیوڑی اور کچوری میں

یہ فرق ہے کہ بیوڑی آٹے کی
اور روغن کی لاگ دیئے بغیر
پکائی جاتی ہے۔ برخلاف اُس کے
کچوری میدے کی اور روغن کی
لاگ دے کر تیار کی جاتی ہے۔
جس کی وجہ تلنے میں وہ خوب
خستہ ہو جاتی ہے اِسی وصف
کی وجہ بعض تلنہار اُس کو
خستہ کے نام سے معروف
کرتے ہیں۔

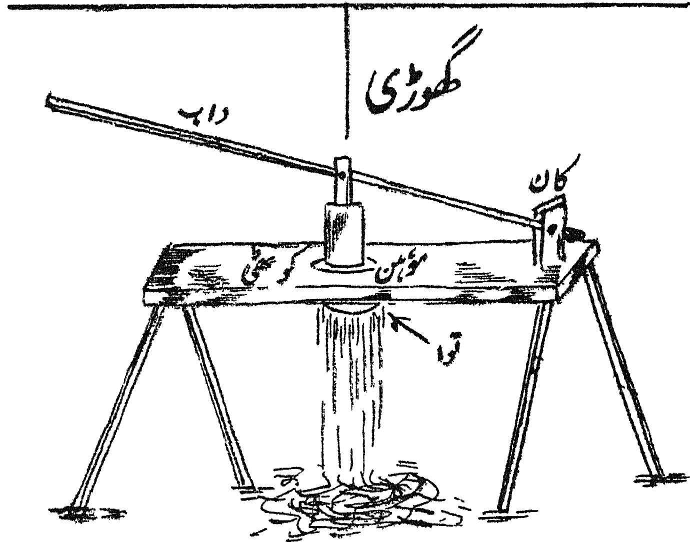
پہیلی۔

اُڑ پُس ربیع اور بیچ میں
خریف نون مرچ ڈال کے
کھا گیا حریف۔ ربیع سے
مراد گیہوں کا آٹا یا میدہ اور
خریف سے مقصد ماش کی پیٹھی
ہے۔ اُڑ پُس بمعنی آس پاس
حریف کا اشارہ اِنسان کی
طرف ہے شمالی ہند کے
ذات والے ہندوؤں میں
شادی بیاہ کے موقع پر
کچوری پُر تکلف کھانوں کا
جز اعظم سمجھی اور نہایت اعلیٰ
قسم کی بنوائی جاتی ہے۔

کھنکڑی (مونث) دیکھو پپڑی۔

گھوڑی (مونث) بیسن وغیرہ
کی سونٹیاں بنانے
کی ڈھیکلی کی قسم کی دستی کل
جس میں اوکھلی کی وضع کا ایک
سوراخ مع موسلی ہوتا ہے
موسلی داب کی قوت سے
سونٹیوں کی سیل (لچھا) نکالتی
ہے جدید وضع میں شکنجے دار
گھوڑی بنائی جانے لگی ہے
مگر اس سے بڑی مقدار میں
سونٹیاں نہیں بنائی جاسکتیں۔
سونٹیوں کی زیادہ مقدار جو
مسلمانوں میں عید کے تہوار
پر بطور خاص استعمال کی
جاتی ہے، لکڑی کی بنی ہوئی
بڑی گھوڑیوں میں نکالی
جاتی ہے۔

گھوڑی



لب (مذکر) دیکھو سموسا فقرہ ۲

لُچی (مونث) میدے کی بہت پتلی پوری جو حلوے کے ساتھ کھانے کو بنائی جاتی ہی پنجاب میں لُچی اور دوآبہ کے بڑے شہروں میں مانڈھا کہتے ہیں

لُقمی (مونث) دیکھو سموسا فقرہ ۱

مٹھری (مونث) بغیر میٹھی بھری بچوں کے کھانے کے لائق خستہ چھوٹی، پتلی اور پھولی ہوئی کچوری کی قسم کی تلن روپے کے برابر یا اُس سے کچھ زیادہ بڑی ہوتی ہی۔

منگوچھی / **منگوچھیاں** (مونث) مونگ کی دال کی میٹھی کی پکوڑیاں یا پھلکیاں۔ بعض مقامی بولیوں میں منگوچھی کو مونگرے کہتے ہیں

مونگرے (مذکر) دیکھو منگوچھی

نمک پارے (مذکر) میدے یا روے کی روغنی، اور نمکیں پتلی پوری بیل کر اور چوباروں کی شکل میں تراش کر تلا ہوا پکوان سہپہر کے ناشتے میں لطیف غذا کے طور پر کھائے جاتے ہیں۔

ورقی سموسا (مذکر) دیکھو غلاقی سموسا۔

۲- پیشہ کھٹومر اور اچار سازی

آب شورہ (مذکر) دیکھو پنّا۔

آبی اچار (مذکر) کسی قسم کے کھٹے رس جیسے سرکا، لیموں کا عرق یا رائی کے پانی میں رسا کر تیار کیا ہوا اچار۔

اچار (مذکر) فارسی لفظ آچار کا اردو، تلفظ۔ سنسکرت اڑنال۔ ہندی بھاشا چرہ بعض خاص کچے پھل، ترکاری یا جڑی کو کسی قسم کے کھٹے رس میں رسا کر بنایا ہوا کھٹومر جو غذا کے ساتھ تبدیل ذائقہ یا تکلفاً کھایا جاتا ہے۔ غریب غربا بطور سالن بھی استعمال کرتے ہیں۔

——— (اُترنا) اچار خراب ہو جانا۔ بد ذائقہ ہو جانا بگڑ جانا۔

——— (اُٹھنا) اچار کا تیاری پر آنا۔ پانی کے اچار میں ترشی پیدا ہونا۔

اچار ساز (مذکر) کھٹومرا۔ اچار بنانے والا پیشہ ور کاری گر۔

اچاری (مونث) اچار ڈالنے یا رکھنے کا برتن۔

اڑنال (مذکر) دیکھو اچار۔

اٹھیار (مذکر) دیکھو لونچی۔

بچہ (مذکر) پھپھوندی کی پُٹ

جو بہت دنوں کے پرانے تیل
کے اچار یا مُربہ میں پڑجاتی
ہے۔ (پڑنا)

پروڑد کرنا (مصدر) دیکھو رجانا
رمانا۔

پتّا (مذکر) سنسکرت لفظ پنّاسا
کا اُردو تلفّظ۔ آب شورہ۔
کھٹّومر۔ کھٹ رس گھٹا پانی
جو کچّی اِملی یا انچور اور ہڑ کو
بھگو کر نتھارا اور حسب ضرورت
گرم مسالے مِلا کر خوش ذائقہ
بنا لیا جاتا ہے۔ بادی دوُر
کرنے اور ہاضمہ دُرست
رکھنے کو اہل ہنود میں عام
طور سے سہ پہر کے ناشتے
یا کھانے کے بعد استعمال کیا
جاتا ہے اِس کو ہندوستان کا
سوڈا واٹر کہا جائے تو بیجا
نہیں۔

ا۔ چونکہ پتّے یا کھٹّومر
کے مسالوں میں زیرے اور
سونٹھ کا جُز ضروری اور بمقدار
میں بھی دوسرے مسالوں کی
نسبت زیادہ ہوتا ہے اِس لئے
کھٹّومرے اُس کو جل زیرا
اور جل سونٹھ کے نام سے
پکارتے یعنی بیچنے کے لئے
آواز لگاتے ہیں۔

پھاڑی } (مونث) اُردو لفظ
پھاڑیاں } پھانک کا ہندی
تلفّظ۔ دیکھو پھانک۔

پھانک } (مونث) پھاڑی۔
پھانکیں } قاش۔ کسی پھل یا
ترکاری کا لمبوترا
قلم کی وضع کا تراشا یعنی کاٹا
ہوا ٹکڑا یا ٹکڑے جو اچار، مُربّہ
یا کسی دوسری ضرورت کے لئے
کر لئے جائیں بعض پھل اور
ترکاریوں میں قدرتی طور پر
ہوتی ہیں جیسے نارنگی۔ کھیرا
وغیرہ (بنانا۔ کرنا)
کہاوت۔ رِلن مِلیں ہیرے کی سی

دِل میں پھانکیں پھیرے کی سی۔

پھپھوُند / **پھپھوُندی** (مونث) کائی کی شکل کا گاڑھا کف جھاگ۔ جو اچار یا مُربّہ کے اجزا کے سڑنے سے پیدا ہو جائے (لگنا۔ آنا چڑھنا)

پھوئی (مونث) ہلکا اور معمولی اُپھان ۔

جھاگ جو آچار یا مُربّہ کے خراب ہونے کی علامت ہوتا ہی (آنا)

جالا (مذکر) میل کا پچھا جو زیادہ دن رکھے ہوئے عرق یا شربت میں پیدا ہو جائے یہ اُس کے پُرانے پن کی علامت ہوتی ہی۔

جل زیرا (مذکر) دیکھو پنّا فقرہ ۱۰

جل سونٹھ (مذکر) دیکھو پنّا فقرہ ۱۰

جوآکھار (مذکر) ایک قسم کا ہاضم جوارن جس میں جو کے نمک کا جُز خاص ہوتا ہی دیکھو جوارن ۔

چاٹ (مونث) چٹ پٹی اور لذّت دار مختصر غذا جو ناشتے کے طور پر یا کھانے کے ساتھ تبدیل ذائقے کے لئے تکلفاً کھائی جائے، ہندی میں چاٹ کہلاتی ہی۔ اور کھٹّومرا یعنی چاٹ بنانے والا پیشہ ور۔ "چاٹ ہی بارہ مسالے کی" آواز لگا کر گاہکوں کو متوجہ کرتا ہی۔

چاٹ والا (مذکر) سہ پہر کے ناشتے کی چٹ پٹی چیزیں بنانے والا پیشہ ور، دیکھو کھٹّومرا اور لفظ چاٹ۔

چاشنی (مونث) کسی چیز کا بہت تھوڑا جُز جو بطور بانگی۔

چٹ پٹا / چُٹ پُٹا (مذکر) تیز مسالے دار غذا یعنی وہ چیز جس میں مرچ، گرم مسالے اور ترشی کا جُز معمول سے زیادہ ہو اور زبان چٹخارے لے۔

چٹنی (مونث) تبدیل ذائقے کے لئے زرا زرا سی چاٹنے یا کھچڑی، خشکے کے ساتھ لگا کر کھانے کی چٹ پٹی چیز۔ صرف نمک مرچ یا مختلف قسم کے تیز مسالوں کی بنائی جاتی ہے۔

چٹورا (مذکر) چٹ پٹی اور مزیدار غذائیں کھانے کا شوقین جو بلا لحاظ نفع نقصان اُن کا عادی ہو اسی لئے لفظ چٹورا ایسے غیر محتاط اور موقع محل سے بے پروا شخص کے لئے بولا جاتا ہے جس کے شوق میں ہلکا پن پایا جائے۔

چورن (مذکر) تیز اور ہاضم مسالوں کا خشک پسا ہوا مرکب جس کا اہم جُز مختلف قسم کے نمک اور کالی مرچ وغیرہ ہوتی ہے کھانے کے بعد بطور ہاضم دوا کھایا جاتا ہے۔

دورسا اچار (مذکر) مٹھاس کی چاشنی دے کر تیار کیا ہوا اچار جس کو میٹھا اچار بھی کہتے ہیں بعض خاص قسم کی ترکاریوں اور پھلوں کا بنایا جاتا ہے۔

رچانا (مصدر) پرورد کرنا رمانا۔ اچار کے ٹھیراؤ کو یعنی بہت دنوں تک اصلی اور تازہ حالت میں رکھنے کے لئے تیل کی آمیزش کرنا اس طرح کہ اچار اُس میں ڈوبا رہے تاکہ ہوا کے آبی اجزا اُس پر اثر نہ کریں۔ عام طور سے آم کا

آچار اس طرح محفوظ کیا جاتا ہے۔

رسانا (مصدر) کسی قسم کے کھٹے رس یا مسالوں کے پانی میں جو ترکیب پاکر ترش ہو جائے کچے پھل یا ترکاری کے قتلوں کو اچار کی ضرورت کے لیے اچھی طرح کھٹیانا۔ اس قسم کا اچار پانی کا اچار کہلاتا ہے۔ شلجم، گاجر عموماً اور بعض دیگر کچے پھل ترکاریاں خصوصاً رسائے جاتے ہیں۔

رمانا (مصدر) دیکھو رچانا۔

رنجک چٹنی (مونث) دیکھو نورتن۔

سرکا (مذکر) اچار رسانے کو ایک قسم کا تیار کیا ہوا کھٹا رس جو عام طور سے گنے کے عرق کا بنایا جاتا ہے۔ اُس کے علاوہ بعض قسم کے میوے مثلاً انگور، جامن اور دو ایک طرح کے اناجوں سے بھی تیار کرتے ہیں۔ بعض مقام پر کھٹ رس کہتے ہیں۔

——— (اُترنا) بِگڑ جانا۔ بد ذائقہ ہو جانا۔

——— (اُٹھنا) تیار ہونا۔ خمیر ہو کر کھٹاس پر آجانا۔

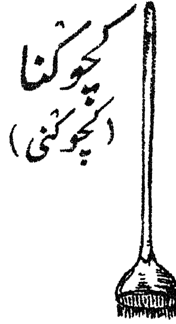
——— (ڈالنا) گنے، جامن یا انگور وغیرہ کے رس کو کھٹیانے یعنی سرکا بننے کے لیے خام کرنا۔

شکرن (مونث) دوسری چٹنی۔ دیکھو نورتن۔

عرق نانا / عرق نعناع (مذکر) عربی لفظ عرق نعناع کا اُردو تلفظ جس سے عام طور پر عرق یعنی کثافت پھاڑ کر صاف کیا ہوا سرکا مُراد لی جاتی ہے لفظ نعناع (پودینے کا عرق) کے معنوں کا اُس میں کوئی مفہوم نہیں ہوتا۔ ممکن ہے کہ خوشبو کے لیے پودینے کا عرق شریک کیے

ہوئے سرکے کا نام عرق
ناتا رکھ لیا گیا ہو لیکن لفظ
عرق ناتا نے سے وہی مفہوم
لیا جاتا ہی جو اوپر بیان
کیا گیا ہی۔
قاش (مذکر) دیکھو پھانک۔
قتلا (مذکر) دیکھو پھانک۔
کانجی (مونث) ترُت کا
تیار کیا ہوا کھٹّا مزا
یعنی سرکے یا لیموں کے
عرق میں بروقت رسایا
ہوا کھٹّا مزا یا آچار جو پیاز
اور ہری مرچ وغیرہ کا
بنا لیا جاتا ہی۔
بعض لوگ سیتے کو کانجی
کہتے ہیں جس میں کشمش،
چھوہارا اور سونٹھ شامل ہوتی
ہی دیکھو پنا۔
کچالو (مذکر) سنسکرت کا چو
نیم پختہ آلو یا اُسی
قسم کی دوسری اُبلی ہوئی
چیزوں یا بعض پھل اور ترکاریوں
کی گرم مسالے اور لیموں یا کھٹّے
کا عرق مِلا کر بنائی ہوئی خوش
ذائقہ اور تازگی بخش ایک
قسم کی چاٹ جو عموماً خاص
موسمی پھل اور ترکاریوں کی
تازہ بتازہ بنائی اور کچالو کے
نام سے موسوم کی جاتی ہی۔
۲- کچالو اروی کی جڑ کو
بھی کہتے ہیں اور وہ بھی اُبال کر
کچالو میں شریک کی جاتی ہی۔
کچوکا (مذکر) گودا۔ کسی نوکدار
چیز کا نشان جو چبھو کر لگایا
جائے اچار یا مُربّے کے پھل وغیرہ
پر سوئے جیسی نوکدار چیز کا گودا
ہوا نشان (لگانا۔ دینا)
کچوکنا / **کچوکنی** (مذکر۔ مونث) کوچنا۔
گودنی۔ آچار یا مربّہ
ڈالنے کے پھل یا
ترکاریوں کو گودنے کا کانٹا۔
۲- (مصدر) کسی چیز کو

نکیلی چیز سے گودنا۔ کچوکا لگانا۔ کچوکا دینا۔



کچومر (مذکر) ملغوبا۔ اچار بنانے کے لائق چیزوں کا کچل مسل کر تازہ بتازہ اور چٹ پٹا تیار کیا ہوا آچار جو اسی وقت کھانے کے لائق ہوجائے۔

کوچنا } (مذکر۔ مونث) دیکھو
کوچنی } کچوکنا۔

کھٹ رس (مذکر) کئی مختلف قسم کی کھٹی چیزیں ملا کر بنائی ہوئی چٹنی یا آب شورہ دیکھو آب شورہ۔ بعض مقامی بولیوں میں سرکہ کو کہتے ہیں۔

کھٹومر } (مذکر) چھ مزول
کھٹومرا } کی چٹنی کی طرح تیار کی ہوئی کھٹی چیز۔

۲۔ کھٹی اور چٹ پٹی قسم کی کھانے کی چیزیں تیار کرنے والا پیشہ ور۔

۳۔ بنگال میں چھ طرح کے اناج ملاکر اور خاص طریقہ سے کھٹا کر کے پکائی ہوئی ایک قسم کی غذا۔

کھُرنا (مصدر) آچار یا چٹنی کا خراب ہونا ذائقہ بگڑ جانا۔

گودا (مذکر) دیکھو کچوکا۔
(لگانا)

گودنا } (مذکر۔ مونث)
گودنی } دیکھو کچوکنا، کچوکنی اور کوچنا، کوچنی۔

گھنگنیاں (مونث) چنے، مٹر وغیرہ کے اُبلے ہوئے دانے جو نمک مرچ اور کھٹائی ملاکر کھانے کے قابل بنا لئے جائیں۔

لونجی (مونث) اتھار۔ آم کی بہت کچی کیری کے گودے کا کچا اچار جو صرف ہلدی اور نمک مرچ ملاکر فوراً تیار کر لیا جائے۔ یہ اچار دیر پا نہیں ہوتا اور نہ اچاروں میں شمار ہوتا ہے محض وقتی ضرورت کے لئے بنا لیا جاتا ہے۔

ملغوبا (مذکر) دیکھو کچومر۔

نورتن (مونث) کچے امچور کی پرتکلف چٹنی جس میں نمک مرچ اور دوسرے مسالوں کے ساتھ کشمش، چھوآرے اور ادرک کا اضافہ کر کے قند اور سرکے کی چاشنی میں رچاتے ہیں چونکہ یہ چٹنی دو رسی ہونے کی وجہ بہت خوش ذائقہ اور عام پسند ہوتی ہے اس لئے اس کا نام نورتن رکھ لیا گیا ہے۔

نیتی (مونث) مچھلی اور اسی قسم کی بعض چیزوں کا اچار جو دکن کے بعض شہروں میں خاص طور سے بنایا اور مقامی طور پر پسند کیا جاتا ہے۔

۳۔ پیشہ کھنڈساری (شکرسازی)

اوسا (مذکر) گنے کے رس کے شیرے یعنی راب کو ٹھنڈیانے کا عمل۔

—— (دینا) راب کو

آہستہ آہستہ اُچھال کر ٹھنڈا کرنا۔

اولا (مذکر) نہایت سفید قند کی بورا کا بنایا ہوا لڈّو کی شکل کا گولا جو حسب ضرورت چھوٹا بڑا بنایا جاتا ہے۔ سفیدی اور گولائی میں برف کے اولے سے مُشابہت اِس کی وجہ تسمیہ ہے۔

ادھوکا (مونث) ایک مرتبہ کی صاف کی ہوئی کچی کھانڈ۔ لفظ آدھے سے ادھوکا [illegible] بن گئی ہے۔

اکھاڑی (مونث) اکھانڈ بمعنی کھانڈ [illegible] اجزا نہ رکھنے والی اصطلاح۔ ایک قسم کی ایکھ کا نام جو سفید رنگ، پتلی اور کم رس ہوتی ہے۔ اِس کے رس میں کھانڈ کی اجزا بہت کم ہوتے ہیں۔

اکھوڑلا (مذکر) گنّے یا ایکھ کا پتّوں والا سِرا جس کی پوریاں بغیر کھلی پتّوں میں بند اور کچّی ہوں۔

اگوڑل (مذکر) لکھڑا۔ گنّے کی ادنیٰ درجہ کی قسم جس کا رس زیادہ تر سرکہ بنانے کے کام آتا ہے۔

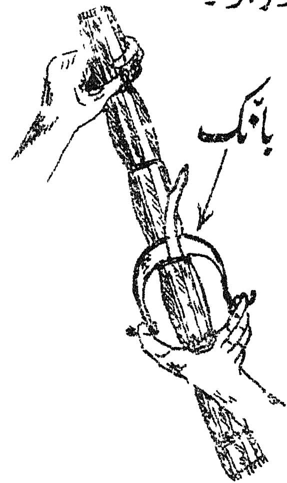
آنڑی (مونث) دیکھو ٹارن۔

ایکھ / ایک (مونث) گنّے کی ایک قسم جو شکر سازی کے لئے کاشت کی جاتی اور عام طور سے سخت اور پتلی ڈال کی ہوتی ہے۔ اِس کی چند قسمیں کھنا[illegible]وں میں [illegible] مشہور ہیں۔

اینٹھی / اینڈھی (مونث) گنّے کا رس اُبالنے کی بھٹی۔ کھنڈساروں کی خاص اصطلاح۔ لفظ اینٹھن سے مشتق [illegible]

باٹا | بٹا } (مذکر) لفظ پاٹ اور بٹیا بمعنی پگڈنڈی کا دیہاتی تلفظ۔ کولھوں کے گرد بیل کے پھرنے کا راستہ جو تیلیوں کی اصطلاح میں پیڑ کہلاتا ہے دیکھو پیشہ تیلی۔

بانک (مونث) گنّے کا چھلکا چھیلنے کا گھوڑے کے نعل کی شکل کا دھاردار اوزار۔



بتاشا (مذکر) کھانڈ یا قند کی خمیر کی ہوئی چاشنی کی

بلبلے نما بنی ہوئی شکل جس کے اندر خمیر کی وجہ اسپنج کی طرح کے خانے بن جاتے ہیں حسب ضرورت ٹکلیے کی وضع کے چھوٹے بڑے بتاشے بھی بنائے جاتے ہیں۔

برو کھا (مذکر) ایکھ کی ایک قسم جو بہت رسیلی نرم اور لمبی ڈال کی ہوتی ہے۔

بوجھا (مذکر) راب نتھارنے کا ٹھیا جس پر راب کے تھیلے شیرہ جھڑنے کو رکھ دیے جاتے ہیں۔

بورا دیکھو کھانڈ۔

بوٹیا (مونث) راب کے تھیلے کا کس کر باندھنے کا تار یا زنجیر۔

۲۔ راب کے تھیلوں پر رکھنے کا وزن جو بطور داب استعمال کیا جاتا ہے تاکہ شیرا کھانڈ کے اجزا سے بالکل خارج

ہو جائے۔

بہان } (مونث) ایک قسم
بہنی } کی کھلی نالی

جس میں ایک بارہ پکایا ہوا رس بہ کر دوسرے کڑھاؤ میں جاتا ہے۔

۲- رس پکانے کے کارخانہ میں وہ جگہ جہاں صرف ایک بھٹی ہوتی ہے۔ اور تازے رس کو معمولی جوش دے کر ایک نالی کے ذریعہ راب پکانے کے کارخانہ میں پہنچا دیتے ہیں۔

۳- مجازاً تازہ رس جوش کرنے کا بڑا کڑھاؤ۔

بیل (مونث) شکر سازی کے لئے رس کو اتار چڑھاؤ سے کئی بار پکانے کے لئے کڑھاؤ کا بھٹیوں پر جما ہوا ترتیب وار سلسلہ جن میں رس حسب ضرورت پکاتے اور ایک کڑھاؤ سے دوسرے کڑھاؤ میں بدلتے رہتے ہیں۔

(چلنا- جاری ہونا)

بھریا (مونث) کوھلو کے نیچے رس جمع ہونے کا بڑا ظرف یا ہودہ۔

بھلوا (مذکر) بھیلی کا اسم مصغر۔ دیکھو بھیلی۔

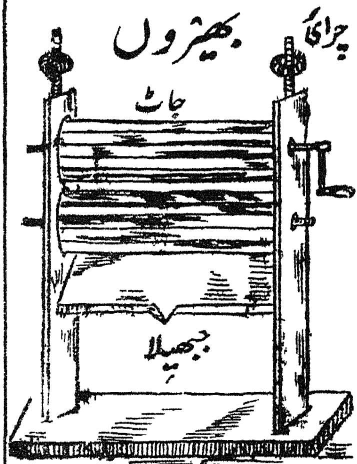
بھیرا } (مذکر) تھوا۔
بھے را } فارسی لفظ بار بمعنی وزن کا ہندی تلفظ۔

راب کے تھیلوں پر رکھنے کا وزن جو بطور داب استعمال کیا جاتا ہے۔

بھیرڑول } (مذکر) بٹیارا۔
بھیرول } رسوتوا۔ گنے کا رس نکالنے کا چرخی کی وضع کا بیلن دار کوھلو جو بظاہر لفظ بار بمعنی داب کا غلط تلفظ ہے۔

چرائی

بھیڑول



بھیلا (مذکر) بھیلی کا اسم مکبر دس پندرہ سیر وزنی بھیلی۔

بھیلی (مونث) گڑھ کی پنسری بنائی ہوئی پینڈی عام طور سے پانچ سیر کی بنائی جاتی ہے بعض مقامات پر ڈھائی سیری بھی بناتے۔ اور بھیلی کے نام سے موسوم کرتے ہیں۔ کہاوت۔ گنوار بھیلی دے بوٹنڈا نہ دے۔

پیال (مذکر) ایک خاص قسم کی

پٹائی جس پر تازہ کھانڈ ہوا دینے کو پھیلائی جاتی ہے۔

پپڑی (مونث) کھانڈ کے ذرات کا پنڈ جو راب سے شیرا ٹپکنے کے بعد تھیلے میں باقی رہ جاتا ہے دیکھو لفظ پت پیشہ شیرینی سازی (کجک ساز)

پتوی (مونث) لادا۔ میلیا۔ لفظ پھوئی کا غلط تلفظ گنے کے رس کا میل جو رس کو گرم کرنے سے پھین کی شکل میں اوپر آکر جم جاتا ہے۔ دیکھو لفظ پھوئی (پیشہ اچار سازی)

پتیرا (مذکر) پٹیلا۔ سیوار۔

پٹیلا (سیبار) سروار (سروال)۔ لونجی۔ ایک قسم کی لمبی اور گول پتی کی خودرو گھانس جو اکثر دریاؤں کے کنارے کم پانی میں ہوتی ہے اس کو راب کے تھیلوں پر ڈال

دیتے ہیں اُس کی گرمی سے
راب کا شیرا جلدی نتھرتا ہی۔
پٹیارا (مذکر) دیکھو بھیڑوں
پرائی (مونث) گنّے کی
پوروں کا چھلکا صاف
کرنے کا عمل۔
۲۔ گنّے کے پوروں پر کا
چھلکا اُتارنے کی اُجرت۔
——— (کرنا) چھولا کرنا۔
چھولنا۔ گنّے کی پوروں کا چھلکا
اُتارنا۔
پمٹی ... چھو کے گرد مٹی
کا بنا ہوا گھیرا جو گنّے کے
ٹکڑوں کو پھیلنے اور گرنے
سے روکے۔
پلونا / **پؤنا** (مذکر) کڑھاؤ سے
رس نکالنے کا ظرف
دیکھو لفظ ڈورا پیشہ
باورچی۔
پونڈا (مذکر) تھون۔ سرتھا
موٹے اور لمبے گنّوں کی

قسم میں دوسرے درجہ کا گنّا
اس میں کھانڈ کے ذرّات کم
ہوتے ہیں اس لئے زیادہ تر
چوسنے یعنی چبا کر رس پینے
کے کام آتا ہی۔
پھدکا (مذکر) گنّے کا پہلی بار
رس پکانے کا گہرا
اور بڑا کڑھاؤ۔
پھڈّا (مذکر) راب پکانے کا
چھوٹا اور کسی قدر اُتھلوان
کڑھاؤ۔
پھوولا (مذکر) پاؤلے کا
غلط تلفّظ۔ شکر صاف
کرنے کا پھد کے یعنی بڑے
کڑھاؤ کے چوتھائی حصے
کے برابر چھوٹا کڑھاؤ۔ پاؤلا۔
ہندی میں چوتھائی حصے کو
کہتے ہیں۔
تانبتی ت ال ب ت ی (مونث) کھانڈ کو
کڑھاؤ کے
کناروں سے

چھڑانے کا تانبے کا کھنچہ (کفچہ)

تانی (مونث) دیکھو نادھا۔

ترونجا (مونث) ایک مرتبہ کی صاف کی ہوئی میلے رنگ کی کچی کھانڈ۔

تھاپی (مونث) رس نکالنے کے کولھو کی لاٹ کا چپٹا سرا جو گنے کے ٹکڑوں کو کچلتا ہے۔

تھلکانا
تہلکانا } (مصدر) = ہلکانا۔ گنے کے رس کی پکی ہوئی گرم راب کو ٹھنڈا کرنے کے لئے اچھالنا۔ تلے اوپر کرنا۔ ہلانا۔

تھوا (مذکر) دیکھو بھیرا۔

تھوان (مذکر) دیکھو ٹوبڑا لفظ تھم یا تھونی کا غلط تلفظ۔

ٹارن (مونث) آنڑی۔ چوکلیا

ڈھینکی۔ قدیم وضع کے کولھو کی لاٹ کے نچلے سرے پر چوپارا شکل کی بنی ہوئی تھاپ جو گنے کے ٹکڑوں کو مروڑی دے کر توڑتی اور رس نکالتی ہے۔ لفظ توڑنا سے ٹارن اسم آلہ بنالیا ہے۔

ٹلٹی (مونث) راب کے تھیلوں کے نچان کی اڑ دار یا ٹیکا دینے والی لکڑی۔

چاٹ
جیٹھا } (مونث) چوڑن۔ موہن گنے کا رس نکالنے کے چرخی دار کولھو کا بیلن۔ دیکھو تصویر نمبر ۱۹

جیٹھ
جیٹھیلا } (مونث) بھیڑوں کولھو کے اوپر کے بیلن کی دآب۔ دیکھو تصویر نمبر ۱۹

جھمنی (مونث) دیکھو ڈولی کولھو کے چوبچہ سے گنے کا رس بھر کر لانے کا ظرف۔

جونک (مونث) گجا۔ شیرہ بنتر نے کے لئے راب کے تھیلے رکھنے کو ایک قسم کی دریائی گھانس کا بنا ہوا کوٹھا۔

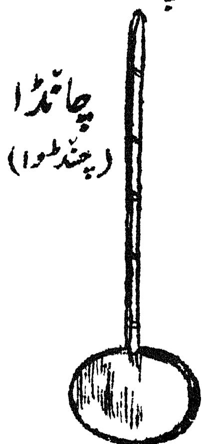
جھوکٹ (مونث) دیکھو جھوکند۔

جھوکنا (مذکر) شکر سازی کے کارخانہ کی بھٹی میں ایندھن ڈالنے کا ایک قسم کا چمٹا (دستپنا)

جھوکند / **جھوکندا** (مونث۔ مذکر) شکر سازی کے کارخانہ میں راب تیار ہونے کی بھٹی۔

جھوکوا / **جھوکیا** (مذکر) شکر کے کارخانہ کی بھٹی میں ایندھن ڈالنے والا مزدور۔

چانڈا (مذکر) چاند کا غدہ۔ چنڈوا کا تلفظ۔ گڑ یا شکر کو کڑھاؤ میں الٹ پلٹ کرنے اور کناروں پر سے کھرچنے کا چاند کی مانند گول منہ کا کفچہ (کفگیر)



چانڈا
(چنڈوا)

چانڈنا (مصدر) گڑھ کی تیاری کے وقت کڑھاؤ کے کناروں سے گڑھ چانڈے سے کھرچنا، یعنی کڑھاؤ کے کناروں پر جمے ہوئے گڑھ کو چانڈے سے چھڑانا۔

چرائی (مونث) چرخی کے کوٹھو (پھیروں) کے بیلنوں کی داب کو کمتی بڑھتی کرنے والا پیچ۔ دیکھو تصویر صفحہ ۱۹۰

چڑیا (مونث) دیکھو ڈابی۔

چکڑا / چکڑی (مذکر۔ مونث) گرم گڑ کو ٹھنڈا کرنے اور اکٹھا کرنے کا ہودہ یا چوبچہ۔

چنڈوا / چنڈوا (مذکر) دیکھو چانڈا۔

چنڈوئی / چنڈوی (مونث) چانڈے کا اسم مصغر۔ دیکھو چانڈا۔

چُنّی (مونث) ایکھ کی قسم جو چھوٹی اور پتلی ہوتی ہے اضلاع اٹاوہ اور علی گڑھ کی پیداوار ہے۔

چوآ (مذکر) دیکھو چوبانڈا۔

چوبانڈا (مذکر) چوآ۔ شکر کے اجزا جو راب سے شیرہ نتھرنے کے بعد باقی رہیں۔

چوڑن (مونث) دیکھو جاٹ

چوکلیا (مذکر) دیکھو ٹارن۔

چوہانڈا (مذکر) وہ برتن جس میں راب کا شیرہ ٹپک کر جمع ہوتا رہتا ہے۔

چینی (مونث) سفید اور عمدہ قسم کی کھانڈ۔ عام طور سے پسے ہوئے قند کو کہتے ہیں

چھٹولا / چھٹونی (مذکر) گنّے کے رس کے اوپر کا میل اتارنے کا کفچہ (کفچہ)

چھیٹوا (مذکر) راب نتھارنے کا ٹوکرے کی قسم کا چھلنا۔

چھولا (مذکر) گنّے کی پوروں (گانٹھوں) کا چھلکا۔

چھول کٹ (مذکر) چھولوا۔ چھولیا۔ گنّے کی پوروں کے اوپر کا چھلکا صاف کرنے والا مزدور۔

چھولنا (مصدر) چھولا کرنا۔ گنّے کے اوپر کے چھلکے اور پتّے صاف کرنا۔

چھولنی (مونث) گنّے کے

چھنے کاٹنے اور پوریں
صاف کرنے کا درانتی کی
قسم کا دھاردار اوزار۔

چھوٹوا / چھولیا } (مذکر) دیکھو چھول کاٹ۔

چھوہی (مونث) دیکھو کھوئی۔

ڈھپکن (مونث) اضلاع
پیلی بھیت اور بریلی کے
علاقہ کی موٹی قسم کی اور زیادہ
رسیلی ایکھ۔

دھولا / دھورا } (مذکر) اضلاع مظفر نگر اور سہارنپور
کے علاقہ کی عمدہ اور
اعلیٰ قسم کی سفید رنگ کی ایکھ
اس کے رس میں شکر کے
ذرات زیادہ ہوتے ہیں اور
کھانڈ فیاض بنتی ہے۔

ڈابی (مونث) چرا۔ چنڈوی
بتاشے بنانے کا ڈوئی
کی شکل کا چھوٹا چوبی چمچہ جس کو
گنواری بولی میں ڈوبی اور
ڈوہو بھی کہتے ہیں دراصل
لفظ ڈوئی کا غلط تلفظ ہے۔



ڈوبھا (مذکر) گنے کا رس جمع
کرنے کا ناند کی قسم کا
بڑا ظرف۔ چوبچہ

ڈولی (مونث) کولھو کے
چوبچہ سے گنے کا
رس بھر کر لانے کا ظرف۔

ڈھنڈھوئی (مونث) پنجابی
لفظ ڈھانڈا بمعنی
گھاس پھوس کا چوڑا اور باریک
قسم کے تنکے وغیرہ کا اسم مصغر
کھنڈساروں کی اصطلاح میں
راب کے اوپر کی میل جو دودھ
کی ملائی کی طرح اس کے اوپر

جم جاتی ہی دیکھو لفظ بتوئی۔

راب (مونث) عربی لفظ رُب کا اردو تلفظ۔ گنّے کے رس کا پکایا ہوا قوام جس میں رس کا پانی کا جزو خشک ہو گیا ہو۔ اس قوام میں جس کو اصطلاحاً راب کہتے ہیں مٹھاس کے زائد ذرات منجمد ہو جاتے ہیں جن کو عمل تقطیر سے علیحدہ کر لیا جاتا ہی اور صاف کر کے کھانڈ بنائی جاتی ہی۔

رس (مذکر) گنّے کا عرق۔

رساوا (مذکر) گنّے کا رس رکھنے کا ظرف۔

رس چھننی (مونث) رس چھاننے کا چھلنا۔

رسوآئی (مونث) گنّے کا رس تقسیم کرنے کی رسم جو پہلے دن کام شروع ہونے پر کی جاتی ہی۔

رسولو (مذکر) دیکھو بھیڑوں۔

ریوڑا (مذکر) گنّے کی نہایت رسیلی اور میٹھی اول درجہ کی قسم۔ اضلاع شاہجہانپور اور بنارس میں اس کی کاشت کی جاتی ہی۔ جس کی کھانڈ بہت عمدہ ہوتی ہی۔

سابونی (مونث) سفید کھانڈ کے اوسط درجہ کی مُگدی کی شکل کے بنائے ہوئے پیڑے۔

سانٹرا (س ا ن ڑ) (مذکر) لفظ سانٹے کا غلط تلفظ۔ سنسکرت شانٹرا (ش ا ن ڑ) بمعنی مروڑنا۔ گنّے کے کولھو کی لاٹ۔

سایا (مذکر) کولھو سے کڑھاؤ تک رس بھر کر لے جانے کا ظرف۔

سریٹھا (مذکر) دیکھو بونڈا۔

سیبار / سیوار (مذکر) دیکھو پیترا (پٹیلا)۔

شکر (مونث) گُڑھ کے قوام سے تیار ہوئی ایک قسم کی دانے دار لال کھانڈ جو گُڑھ سے ملتی جُلتی اور اُسی ذائقے کی ہوتی ہے۔ دکن کے بعض علاقوں میں قند کو شکر کہتے ہیں اور لفظ قند غیر معروف ہے۔ اسی طرح شمالی ہند میں قند کے لئے شکر کا لفظ غیر معروف ہے۔

شکر ساز (مذکر) دیکھو کھنسار۔

شیرا (مذکر) گلاوٹ۔ راب کا نتھرا ہوا قوام جس میں سے کھانڈ کے ذرات علٰحدہ ہو گئے ہوں یہ قوام شہد سے ملتا جلتا ہوتا ہے اور پکانے یا بہت دنوں رکھے رہنے سے جمتا نہیں۔ عام طور سے حقے کا تمباکو بنانے میں کام آتا ہے غریب غربا کھا بھی لیتے ہیں۔

قُرص (مذکر) سابونی۔ سابونی کی طرح کی کھانڈ کی بنائی ہوئی ٹکیہ یا ٹکیاں جو شادی بیاہ کی رسوم کے لئے بنائی جاتی ہیں۔ دیکھو سابونی۔

قند (مذکر) اچھی صاف شدہ دانے دار بنائی ہوئی کھانڈ۔ بنگال میں چینی، دکن میں شکر اور پورب میں دانہ کہتے ہیں۔

چونکہ چین میں اعلیٰ قسم کی بنائی جاتی ہے اور وہاں سے بنگال میں آتی ہے اس لئے وہاں اس کا نام چینی مشہور ہو گیا پورب میں کھانڈ کو بورا کہتے ہیں اس لئے اس کو دانہ کہنے لگے۔

کَٹھوٹ }
کھنڈوٹ } (مذکر) راب کو اُچھال کر ٹھنڈا کرنے کا چوبی کفچہ۔

پچّی کھانڈ (مونث) دیکھو کھانڈ فقرہ ۲

کرگوہ (مذکر) کرگے کا غلط تلفّظ۔ اِس کی بنی ہوئی ایک قسم کی چھلنی نُما جالی جو شکر صاف کرنے کے لیے کارخانہ میں ایک طرف کو بنی ہوتی ہے۔

کرگی (مونث) کھانڈ کو سمیٹنے اور اکٹھا کرنے کا کرچھے کی شکل کا دستے دار آہنی ظرف۔

کُکڑی (مونث) شکر کے اجزا جو راب نِتھرنے کے بعد چھلنے کے اندر آپس میں چپک کر گٹّی یا ڈلے کی شکل بن جائیں۔

۱۔ شہد کی مکھیوں کے چھتّے (مہال) کا وہ حصہ جس میں شہد بھرا رہتا ہے۔

کُلھ وارہ / **کُلھوار** (مذکر) شکر سازی کے کارخانہ کا وہ حصہ جہاں گنّے کا رس نکالا اور پکایا جاتا ہے۔ صرف رس پکانے کی جگہ کو بیل۔ گلار یا بھٹا کہتے ہیں۔

کُلھاوَن (مونث) گنّے کے رس نکالنے کے کولھو کی مرمت اور درستی کی اُجرت۔

کُنڈی (مونث) دیکھو کوٹھی۔

کن میٹرا (مذکر) پھینچی۔ کولھو کی لاٹ کے سرے کی آڑ یا مرکھمبے سے باندھنے والی رسّی۔ دیکھو چرائی

کوٹھی (مونث) کُنڈی۔ گھوڑی۔ گھان۔ گھگرا۔ موہن گنّے کا رس نکالنے کے قدیم وضع کے کولھو کا ناند کی شکل کا حصہ جس میں گنّے کے ٹکڑے رس نکالنے کو بھرے

جاتے ہیں۔

کھاپچی (مونث) کُنڈی۔ راب کے تھیلے رکھنے کا پُختہ بنا ہوا ہودہ جس کی مُنڈیر پر راب کے تھیلے باقی ماندہ شیرہ نِتھرنے اور خُشک ہونے کو رکھے جاتے ہیں۔

کھانڈ (مونث) فارسی لفظ قند کا اُردو تلفّظ جس کو پورب والے بُورا کہتے ہیں قند دانہ دار ہوتا اور کھانڈ سے بنایا جاتا ہی اور راب سے نکالی ہوئی اصلی حالت میں جو آٹے کے مانند ہوتی ہی اصطلاحاً کھانڈ کہلاتی ہی
۲۔ کچی کھانڈ۔ بغیر صاف کی ہوئی کھانڈ جس میں راب کا اثر باقی ہو۔

کھنسار / **کھنڈساز** (مذکر) شکر ساز۔ کھانڈ اور اسی قسم کی دوسری چیزیں بنانے والا پیشہ ور کاری گر یا اِجارے دار۔

کھنڈسال (مذکر) کھانڈ، شکر وغیرہ بنانے کا کارخانہ۔

کھینچی (مونث) کھنساری کارخانہ میں شکر صاف کرنے کی جگہ۔

کھوئی (مونث) چھوئی۔ گنّے کا پھوک جو رس نکالنے کے بعد باقی رہ جائے۔ اس پھوک کو رس پکانے کے لئے بھٹی میں جلایا جاتا ہی۔

کھوئیا (مذکر) گنّے کے پھوک کو جمع کرنے اور بھٹی میں جھونکنے والا مزدور۔

کھیل (مونث) آہنی کھپچی جس سے کولھو میں گنّے کے ٹکڑوں کو اُلٹ پلٹ کرتے ہیں۔

کانڈا (مذکر) گنے کا گنواری تلفظ۔

مثل۔ گنوار بھیلی دے گانڈا نہ دے۔

گنجا (مذکر) دیکھو جونک۔

گردمی / **گرومی** } (مونث) لفظاً گردانگ کا ہندی تلفظ۔ راب کو ٹھنڈا کرنے کے لئے حرکت دینے والا کھیچا بعض مقام پر تونڈی کہتے ہیں۔

گڑوائی (مذکر) گڑ بنانے کا کارخانہ۔

گڑھا (مذکر) گنے کے رس کا گاڑھا اور ٹھوس پکایا ہوا قوام

گلاوٹ (مذکر) دیکھو شیرا۔

گنا (مذکر) نیشکر۔ بانس کے درخت کی وضع کا پودا جس کے رس سے گڑھ، شکر، کھانڈ اور اسی قسم کی چیزیں بنائی جاتی ہیں۔

گنڈوڑا / **گینڈوڑا** } (مذکر) سنسکرت گینڈو، بمعنی گولا، گینڈوڑا عمدہ قسم کی نہایت سفید کھانڈ کے گچھے نما بنائے ہوئے گردے جو ہندوؤں میں شادی بیاہ کی تقریب کے لئے بتاشے کی بجائے تقسیم کئے جاتے ہیں۔

گنڈیری (مونث) گنے کی پوری کا انچ سوا انچ لمبا کاٹا ہوا ٹکڑا جو چوسنے کی غرض سے کاٹ لئے جاتے ہیں۔

گونی (مونث) دیکھو کوٹھی۔

گھان (مذکر) دیکھو کوٹھی۔

گھگرا (مذکر) دیکھو کوٹھی۔

لادا / **لادو** } (مذکر) دیکھو پتوئی۔

لدھوری / لڈھوری (مونث) راب کھرچنی۔ کڑھاؤ کے کناروں سے راب کھرچنے کا آہنی کھپچہ۔

لوتھا (مذکر) راب کے تھیلے کے اندر کی کمبلی یعنی کمبل کی میان تہ

لونجی (مونث) دیکھو پیترا۔

لوہیا کولھو (مذکر) جدید وضع کا چرخی کا آہنی کولھو دیکھو بھیروں معہ تصویر۔

مانک (مونث) دیکھو مرکھپا (اینٹ تیلی) جو کمہاروں کی اصطلاح میں مانک کہلاتا ہے۔

مُسدی (مونث) لفظ مسدودی کا غلط تلفظ۔ کھانڈ کے کھلونے بنانے کا سانچہ۔ دیوالی کے تہوار پر اس قسم کے کھلونے بنائے جاتے ہیں۔

مِصری (مونث) شیرے کی مقدار سے زائد مٹھاس یعنی کھانڈ یا قند جو زائد مقدار میں پانی میں حل کر دیا گیا ہو شیرے میں جم جاتا ہے اس کو اصطلاحاً مصری کہتے ہیں جو بطور خاص تیار کی جاتی ہے۔

ملی / میلیا (مونث) دیکھو پتوی۔

مؤمن (مذکر۔ مونث) دیکھو جاٹ اور جولاہن۔

مہال (مونث) دیکھو کنگڑی فقرہ — شہد کی مکھیوں کا چھتہ۔

ناڈھا (مونث) ناتھی لفظ ناتھ کا غلط تلفظ۔ وہ رسی جس کا ایک سرا کولھو کے بیل کی ناتھ سے اور دوسرا لاٹ سے بندھا ہوتا ہے۔

ناڑ / ناڑی (مونث) وہ رسّی جو کولھو کے بیل کے ساتھ بطور جوت بندھی ہو۔

نبڑا (مذکر) تلنگی لفظ نیلا بمعنی پانی کا گھڑا جس کا ہندی تلفظ نبڑا ہے کھنڈساروں کی اصطلاح میں ایسے مٹکے کو کہتے ہیں جس میں کولھو سے رس لے کر کڑھاؤ میں ڈالا جاتا ہے۔

نکھادا (مذکر) نکھارا کا غلط تلفظ دیکھو نکھارا

نکھارا (مذکر) مصدر نکھارنا بمعنی اُجلا کرنا۔ میل نکالنا صاف کرنا سے اسم ظرف۔ کھنڈساروں کی اصطلاح میں اُس بڑے کڑھاؤ کو کہتے ہیں جس میں گنّے کے رس کو پہلی دفعہ گرم کر کے صاف کیا جاتا ہے

نُقل (مذکر) دیکھو الائچی دانہ۔

ہتھرکی / ہتھڑکی (مونث) کولھو میں گنّے کے ٹکڑے ڈالنے والے مزدور کے ہاتھ کی حفاظت کا دستانہ

ہرسوندھا (مذکر) کولھو کا بیل ہانکنے والا
۲- کولھو کا بیل ہانکنے والے کی نشست جو بیل کے ساتھ چکّر میں رہتی ہے۔

۴ پیشہ شیرینی سازی
(گجک ساز)

الائچی دانہ (مذکر) قند کا تاربند قوام چڑھا ہوا الائچی چنا یا کسی قسم کے میوے کا دانہ جو بطور شیرینی تیار کیے جاتے ہیں۔ بڑی قسم کو نُقل کہتے ہیں۔

بہادر شاہی سیو (مذکر) میدے کے روغنی سیو

جو قلمی شکل کے بنا اور روغن میں تل کر کھانڈ یا گڑھ کے قوام میں پر دڑد کر کے میٹھے کر لئے جاتے ہیں۔

بُھکّا (مذکر) دیکھو تل شکرا۔

پت (مونث) کھانڈ یا گڑھ کی سخت تیّار کی ہوئی چاشنی یا تار بند قوام جو ٹھنڈا ہو کر جم جائے۔

پٹی | **پتی** (مونث) سیوگنی۔ گٹّا۔ پت کی بنائی ہوئی ایک قسم کی مٹھائی جو پت کو پھینٹ کر قلموں کی شکل کے ٹکڑے بناتے اور اُن پر تل چڑھا کر تیّار کر لیتے ہیں۔ لفظ پت کا غلط تلفظ۔ دیکھو پت۔

تل شکرا (مذکر) بُھکّا۔ تلونچا۔ تل اور کھانڈ ہم وزن کوٹ کر ... کی طرح بنائی ہوئی گجک کی ایک قسم جس کو پنجاب میں بُھکّا کہتے ہیں۔

تِل نگی (مونث) پت کی نہایت باریک بنائی پپڑیاں یا کلاس جن پر کہیں کہیں تل اور الائچی دانہ چپکا دئے جاتے ہیں۔

تلونچا (مذکر) دیکھو تل شکرا۔

ریوڑی (مونث) گڑھ یا کھانڈ کے تار بند قوام کی پھینٹ کر سخت کی ہوئی لڑ کا تل چڑھا ہوا گول اور چپٹا ٹکڑا جو عام طور سے چھوٹے پیسے کے برابر ہوتا ہی۔ جمع ریوڑیاں۔ کہاوت: اندھا بانٹے ریوڑی اور اپنے ہی اپنوں کو

سِل (مونث) گڑھ یا شکر کی تار بند چاشنی کی لمبی لڑ۔

سیوگنی (مونث) لفظ سیوکا

غلیظ تلفظ دیکھو پٹی۔

گٹا (مذکر) دیکھو پٹی۔

گجک (مونث) فارسی گزک بمعنی تبدیل ذائقے کو کھانے کی چیز کا اُردو تلفظ۔ اُردو میں اِس سے مراد ایک قسم کی شیرینی ہے جو صاف تل اور گُڑھ یا کھانڈ کی تار بند چاشنی (پت) مِلا کر تیار کی جاتی ہے۔ بعض مقامات مثلاً آگرہ۔ علیگڈھ اور دلّی میں نہایت اعلیٰ قسم کی بناتے ہیں یہ خاص جاڑے کے موسم کی چیز ہے اس لیے اُس زمانہ میں وہاں اس کی بڑی گرم بازاری رہتی ہے۔

گجک ساز (مذکر) گجک بنانے والا پیشہ ور کاریگر۔

گُڑھیانا (مصدر) سیو۔ چنے یا الائچی دانہ پر گُڑھ یا کھانڈ کی چاشنی چڑھانا

گُڑ دھنا (مذکر) گُڑھ + دھان۔ چنے یا مُرمُروں کو گُڑھ کی چاشنی میں ملا کر تیار کی ہوئی شیرینی جو ٹکیوں یا لڈو، کی شکل میں بنا لی جاتی ہے۔

---

۵ پیشہ شیرینی سازی
(حلوائی)

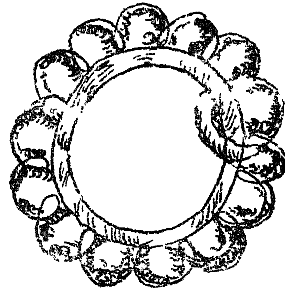
ادرکی (مونث) ادرک کی بنائی ہوئی مٹھائی۔

اکبریاں (مونث) چانول کے آٹے کی تلی ہوئی اور شیرے میں پروردہ کی ہوئی اندرسے کی قسم کی ٹکیاں پنجاب میں اکبریاں کہلاتی ہیں۔

امرتی / امرتیاں (مونث) سنسکرت لفظ امرت بمعنی روح افزا کا یائے نسبتی کے ساتھ اردو تلفظ۔ ماش کی دال کی

بیٹھی کی کنگورے دار حلقے کی شکل کی تل کر اور قند کے شیرے میں پر دزد کر کے بنائی ہوئی مٹھائی جو لطافت اور خوش ذائقگی کی وجہ امرتی یعنی روح پرور مشہور ہو گئی۔

اِمرتی



اندرسا (مذکر) چانول کے آٹے کی میٹھی تلی ہوئی خوش ذائقہ ٹکیا جو تلنے میں جھنک کر گھی جذب کر لیتی اور مُرغن ہو جاتی ہے اسی چیز کو ٹکڑی کی شکل میں تل کر اندرسے کی گولی کہتے ہیں جو اندرسے کی طرح بہت خوش ذائقہ ہوتی ہے۔ تل تے وقت اس کے اوپر تل جما دیتے ہیں جس سے اُس کی صورت میں خوشنائی اور ذائقہ میں سوندھا پن پیدا ہو جاتا ہے۔

بالوُ برڑا (مذکر) دیکھو بالوُ شاہی۔

بالوُ شاہی (مونث) بالوُ برڑا خُرما۔ میدے کی نہایت خستہ تلی اور قند کے شیرے میں پر دزد کی ہوئی اعلیٰ قسم کی مٹھائی پنجاب میں بالوُ برڑا اور دہلی میں مسلمان خُرمہ کہتے ہیں۔ بالوُ برڑے کی وجہ تسمیہ اُس کا خستہ پن ہے اور خُرمہ شاید رنگت کی وجہ سے نام پڑ گیا ہے۔

بتاشی پھینی (مونث) بتاشے کی طرح پھولی ہوئی میدے کی بنی ہوئی ایک قسم کی

خستہ مٹھائی۔
بتیپا (مذکر) خشک میوے، گوند اور کھانڈ ملا کر بنایا ہوا روے کا مُرغّن حلوا پنجاب میں بتیپاں اور دہلی و نواح دہلی میں ستورا کہلاتا ہے جو بظاہر سات کے عدد سے منسوب معلوم ہوتا ہے۔
برفی (مونث) دودھ میں نہایت سفید قند کا قوام پکا کر تیار کی ہوئی مٹھائی جو رنگت میں برف سے مشابہ ہونے کے سبب برفی مشہور ہو گئی۔ جب اس کے قوام کو پھیلا جما کر نکیلے چوپہل کی شکل میں کاٹ لیتے ہیں تو اس صورت میں لوزات کہلاتی ہے۔ برفی یا لوزات کو پُرتکلف بنانے کے لئے کھوئے میں قوام پکایا جاتا ہے اور اس میں کوئی خشک میوہ مثلاً بادام یا پستہ پیس کر ملا دیتے اور اُس میوے کے نام سے موسوم کرتے ہیں جیسے بادام کی برفی، پستے کی برفی وغیرہ۔
بکّر / بکّھر (مذکر) سنسکرت ونکریا ونکھر بمعنی پپڑی یا درخت کی چھال۔ حلوائیوں کی اصطلاح میں قند کی ایسی تار بند چاشنی یا قوام کو کہتے ہیں جس کی پپڑی جم جائے یعنی جس کسی چیز پر چڑھایا جائے اُس پر جم کر غلاف سا بن جائے اور جو چاشنی یا قوام جمے نہیں وہ شیرا کہلاتا ہے۔
بوندی / بوندیاں (مونث) دیکھو نکتی۔
بیدانہ (مذکر) دیکھو نکتی۔
پپڑی حلواسوہن (مذکر) دیکھو حلواسوہن۔
پٹیانا (مصدر) چاشنی چڑھانا۔ غلافنا۔ پرورد کرنا۔

جلیبی، اِمرتی اور بالو شاہی وغیرہ کو قند کا شیرا پلانا یا تار بند شیرے کی تہ چڑھانا۔

پرچھا (مذکر) تھال یا کھجورین تلنے کا اعلیٰ قسم کا کڑھاؤ۔

پرچھی (مونث) پرچھے کا اسم مُصغّر۔

پروڑ کرنا (مصدر) دیکھو پتیایا۔

پنجیری (مونث) مُرغن بُریاں روا، قند اور پانچ سات قسم کے خشک میوے مِلا کر ملیدے کی قسم کی بنائی ہوئی شیرینی۔

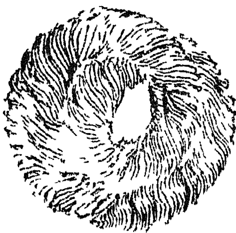
پوآ (مذکر) مال پوآ۔ قند کے تار بند قوام میں پتیائی ہوئی میدے کی پرت دار خستہ پوری۔

کہاوت :۔ آساڑھ میں کری گونتری ساون کھائے پوآ۔ کاتک میں پوچھے کون کے کتنا ہوا۔

پیڑا (مذکر) کھویا اور قند مِلا کر پیڑے (ٹکڑی) کی شکل بنائی ہوئی مٹھائی۔ دیکھو پیڑا۔ پیشہ نان بائی۔

پینڈی (مونث) پنڈ کا اسم مصغر۔ گھی میں بریان روے کھانڈ اور خشک میوے مِلا کر بنائے ہوئے لڈو جو عام طور سے شادی بیاہ کی تقریبوں کے لئے بنائے جاتے ہیں۔

پھینی (مونث) میدے کی باریک لچھے دار شکل کی تلی ہوئی ٹکیا جو باریک تاروں کا



پھینی

پھیکا معلوم ہوتا ہے پھیکی اور میٹھی دونوں قسم کی بنائی جاتی ہے۔ پھیکی تلی جاتی ہے اور شیرے میں پرورش کر کے میٹھا کر لیا جاتا ہے۔

تاز بند چاشنی (مونث) کھانڈ یا قند کا گاڑھا پکایا ہوا قوام جس کی بوندیں باریک تاز بنے اور جو ٹھنڈی ہو کر جم جائے۔

تانا (مصدر) گھی یا تیل کو اس قدر گرم کرنا کہ اس کی کثافت جل جائے یا علیحدہ ہو جائے۔

تاؤ (مذکر) پیالے کی شکل کا بہت بڑا کڑھاؤ دیکھو کڑھاؤ۔

۲- لوہے یا ٹین کا پترا جس پر نان خطائیاں رکھ کر بھٹی میں سینکی جائیں۔

تل چاولی (مونث) ہم وزن تل، چاولوں اور قند ترکیب سے ملا کر لڈو کی شکل بنائی ہوئی مٹھائی۔

تمنکا | **تمنگا** (مذکر) عربی لفظ تمکن بمعنی جگہ پکڑنے کا ہندی تلفظ۔ حلوائیوں کی اصطلاح میں کور اٹھے ہوئے ایسے بڑے پرات کو کہتے ہیں جس میں پتلی یا گاڑھی قسم کی مٹھائی مثلاً برفی، قلاقند یا حلوا سون وغیرہ جمایا جا سکے۔

شمالی ہند کے ہندو حلوائیوں میں یہ لفظ عام ہے۔

تئی (مونث) دیکھو تئی۔

تئی | **توی** (مونث) جلیبی اور امرتی تلنے کی توے کی شکل کی اتھلی یعنی چوڑے پیندے کی کڑھائی۔ (سنسکرت لفظ تاپ سے توا، توی اور اس کا اردو تلفظ تئی اتھلی

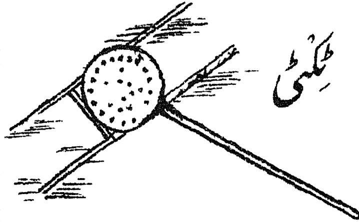
کڑھائی کے معنوں میں مشہور ہو گیا۔) بعض کاری گر تُتّی تلفّظ کرتے ہیں۔

تتی

(توی)



ٹِکٹی (مونث) کڑھاؤ کے مُنھ پر کھبچا یا چھلنا رکھنے کا چوبی چوکٹا۔

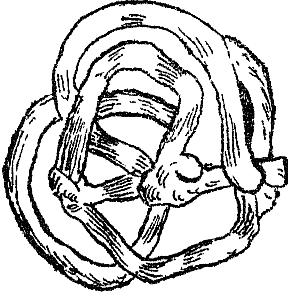


ٹکٹی

ٹھوکی (مونث) جھرنا۔ چٹّو۔ نُکتی یا سیو بنانے کا سوراخ دار کھبچا۔

جلیبی (مونث) لت کیے ہوئے خمیری میدے کی حلقے نما بنی ہوئی مٹھائی۔ جو پھیکی تلنے کے بعد قند کے شیرے میں پروڑد کی جاتی ہے۔

جلیبی



جوج (مونث) غالباً فارسی لفظ گوز بمعنی آخروٹ کا مُعرّب جوز کا ہندی تلفّظ جلیبی بنانے کی مٹّی کی چھوٹی ہنڈیا یا ناریل کا خول جس کے پینڈے میں سوراخ کر لیا جاتا ہے۔

جیلی (مونث) دیکھو رُبّ۔

جھرنا (مذکر) دیکھو ٹھوکی۔

چاشنی (مونث) قوام۔ کھانڈ، قند یا گُڑھ کا تار بند پکایا ہوا شیرا جو پھیکی تلی ہوئی چیز پر چڑھانے (پٹیانے) کو

تیار کیا جائے۔ (دینا۔ چڑھانا)

چٹو (مذکر) دیکھو ٹھوکی۔

چرما (مذکر) سنسکرت چرما بمعنی ملیدہ دیکھو پنجیری۔

چونگا (مذکر) پرت دار میوہ بھرا ہوا سموسا۔

چھٹا (مذکر) مختلف قسم کی مٹھائیوں کے جوڑے کا مجموعہ۔

جبشی حلواسون (مذکر) دیکھو حلواسون۔

حلوا (مذکر) نرم اور مرغن قسم کی شیرینی جو روے، میدے یا بعض قسم کے پھل اور ترکاری وغیرہ کی بنائی جاتی ہی۔ جس چیز کی بنائی جاتی ہی اُسی کے نام سے موسوم کی جاتی ہی۔ مثلاً انڈے کا حلوا، روے کا حلوا، گاجر کا حلوا، ملائی کا حلوا وغیرہ۔

حلواسون} سون حلوا (مذکر) دودھ میں روا اور سمنک حل کرکے پکایا ہوا حلوا۔

حلواسون کئی قسم کا خاص طور سے مشہور ہی ایک کرارا یعنی سخت جو اصطلاحاً پپڑی کا حلواسون کہلاتا ہی اور نشاستے کے پانی میں برابر کا گھی اور قند ملاکر تار بند چاشنی کے طور پر پکایا جاتا ہی دوسرا نرم جو دودھ روے اور سمنک کو ترکیب دے کر بنایا جاتا ہی اس کا رنگ لاکھی ہوتا ہی اس لئے حبشی، جوزی یا گوند ہے کا حلواسون کہلاتا ہی

حلوائی (مذکر) مختلف قسم کے حلوے اور دیگر مٹھائیاں بنانے والا پیشہ ور کاری گر۔

حلوائن (مونث) حلوائی کی بیوی یا حلوے اور

مٹھائیاں تیار کرنے والی کاریگر عورت۔

خُرما (مذکر) دیکھو بالو شاہی۔

دوکتی (مونث) دیکھو کڑھاؤ

رُب (مذکر) جیلی۔ قند یا کسی پھل کے عرق کی کھانڈ ملا کر پکائی ہوئی تار بند چاشنی یا قِوام۔

رس گُلّا (مذکر) گلاب جامن کی قسم کی مٹھائی جو دودھ کو پھاڑ کر لڈو کی شکل میں بنائی اور قند کے شیرے میں پروزہ کر لی جاتی ہے۔ بنگالے کی خاص چیز ہے۔ اور وہیں کی زبان میں رس گُلّا کہلاتی ہے۔

ساج } (مونث) چھینی کے
ساز } پچھے کا ہر ایک تار باریک لمبی سیل۔ (پتا)

سانگ (مونث) جلیبی یا امرتی کے حلقے کی (اچاڑنا)

سٹورا (مذکر) دیکھو بتّیا۔

سمنک (مونث) پھوٹے ہوئے یعنی کوپل نکلے ہوئے گیہوں کا آٹا جو حلوا سون میں ڈالنے کے لئے تیار کیا جاتا ہے اس کی لاگ سے دودھ پھٹ جاتا ہے۔

سون حلوا (مذکر) دیکھو حلوا سون۔

شکر پارا (مذکر) سُہال کی قسم کی لمبوترے چوکور کی شکل کی تلی ہوئی مٹھائی۔ دیکھو سُہال۔

۲۔ لوزات یا برفی کے ٹکڑے کو بھی شکر پارا کہتے ہیں۔

شیرا (مذکر) دیکھو چاشنی۔ شیرا چاشنی کی نسبت کم پکا ہوا اور پتلا ہوتا ہے۔

غِلافنا (مصدر) کسی چیز پر قند کی چاشنی کی تہ چڑھانا۔ اس طرح کہ اُس چیز پر قند کی پپڑی

بندھ جائے۔ دیکھو پٹیا ۱۔

قلاقند (مذکر) کھوئے کی مٹھائی جو تندئی تار بند چاشنی میں کھوئے کو ملا کر تیار کی جاتی ہے۔ کبھی اس میں کھوپرے کا لچھا ملا دیتے اور جوزی یا کھوپرے کا قلاقند کہتے ہیں۔

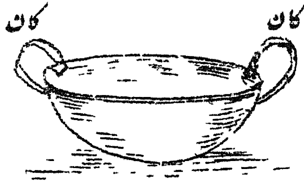
قوام (مذکر) دیکھو چاشنی۔

کان (مذکر) کڑھاؤ کے حلقے

کڑھاؤ (مذکر) دوکنی۔ پھیلے ہوئے منھ کی نا ند کی شکل کا حلوائیوں، کھشاروں اور اسی قسم کے پیشہ وروں کے استعمال کا آہنی ظرف۔ حسب ضرورت چھوٹے بڑے اور مختلف وضع کے بنائے جاتے ہیں۔

کڑھائی (مونث) کڑھاؤ کا اسم مصغر

کڑھاؤ



—— (کرنا۔ ہونا) محاورہ۔ پکوان تلنے کو کہتے ہیں دیکھو پکوان پیشہ باورچی۔

کند مول پھل (مذکر) مغزیات اور خشک میووں کی تیار کی ہوئی مٹھائی۔ پنجاب اور سرحدی علاقہ کی خاص چیز۔

کونچہ (مذکر) لفظ کفچہ کا غلط تلفظ۔ لمبے دستے کا کھچا حلوائیوں کی اصطلاح۔

کھاجا (مذکر) دیکھو کھجلا۔

کھجلا (مذکر) کھاجا۔ گھیور۔

کھاجا تلے پھینٹے ہوئے میدے کا گھی میں چھنچھنایا ہوا

موٹا چیلا جو تلنے میں اسپنج کی شکل کا بن جاتا ہے اِس کو میٹھا کرنے کے لئے قند کے شیرے میں ڈال کر پروزد کر لیا جاتا ہے۔ شیرہ اور گھی اُس کے سوراخوں میں بھر جاتا ہے جو اُس کو بہت مزیدار بنا دیتا ہے۔ پنجاب میں کھاجا، دہلی میں کھجلا اور پورب میں گھیور کہلاتا ہے۔

کہاوت۔ ٹکے سیر بھاجی ٹکے سیر کھاجا۔
اندھیر نگری چوپٹ راجا۔

کھیر بڑا } (مذکر) اندرسے
کھیر بڑے } کی گولیوں کی قسم
کی چانول کے آٹے کی تیار کی ہوئی مٹھائی دیکھو اندرسے کی گولی۔

گلاب جامن (مونث) کھوے میں تھوڑا میدہ مِلا کر جامن کی شکل تل کر شیرے میں پروزد کی ہوئی مٹھائی۔

گل گلا (مذکر) لت کئے ہوئے میدے، روے یا آٹے میں قند وغیرہ مِلا کر پھلکی کی طرح تل کر تیار کی ہوئی معمولی قسم کی مِٹھائی۔

گوڑا (مذکر) چانول کے آٹے کی تیار کی ہوئی پنجیری (پنجاب) دیکھو پنجیری۔

گونجا (مذکر) کھوئے کا بنا ہوا سموسا۔

گونجا غلافی (مذکر) میوہ بھر کر بنایا ہوا سموسا۔
وہ میٹھا سموسہ جس کے اندر کھویا وغیرہ بھرا ہوا ہو۔

گونڈے کا حلواسون (مذکر) دیکھو حلواسون۔

گھوٹا (مذکر) چاشنی گھوٹنے کا کھبچا۔

گھیور (مذکر) دیکھو کھجلا۔

لچھہ میٹھا (مذکر) میٹھے کے لچھے کی

سٹھائی۔ پیٹھے کو کدو کش پر گھس کر لچھا بناتے اور تار بند چاشنی چڑھا کر میٹھا کر لیتے ہیں۔

لڈّو (مذکر) گیند کی شکل کی بنائی ہوئی مٹھائی جس چیز کی بنائی جاتی ہے اسی کے نام سے موسوم کی جاتی ہے مثلاً ملائی، نکتی، بیسن، مونگ، روے وغیرہ کا لڈو۔

——— (باندھنا۔ بنانا) جس چیز کا لڈو بنانا ہو اس کو بقدر ضرورت گیند کی شکل میں تیار کرنا۔ پنجاب میں بٹنا کہتے ہیں۔

لوزات (مونث) دیکھو برفی۔



لوہانڈا (مذکر) گھیور بنانے کی ہنڈے کی وضع کی کوٹھی دار کڑھائی۔

مال پوآ (مذکر) دیکھو پوآ۔ سہال کی قسم کی میٹھی اور خستہ پوری۔

مِٹھائی (مونث) کھانے کے بعد تکلفاً کھانے کے لئے مختلف قسم کے تیار کئے ہوئے حلوے اور میٹھے پکوان (بنانا)

مُرَبّہ (مذکر) تار بند چاشنی میں پرورد کیا ہوا میوہ وغیرہ۔

مگت } (مذکر) پنجیری کا لڈو۔
مگد } دیکھو پنجیری اور بتیسا۔

موتی پاک (مذکر) موتی چور۔ نکتیوں کو تار بند چاشنی میں ملا اور جما کر تیار کی ہوئی مٹھائی دیکھو نکتی۔

موتی چور (مذکر) دیکھو موتی پاک جس کو بعض کاری گر موتی چور بھی کہتے ہیں۔

موان (مذکر) روغن کی لاگ جو پکوان کو خستہ بنانے کے لئے جنس کے اندر دیدی جاتی ہے۔

(دینا۔ ڈالنا)

موہن بھوگ (مذکر) حلوا یا عمدہ قسم کی مٹھائی جو بطور غذا کھائی جائے۔

میٹھا ؤلا (مذکر) روے یا میدے کا نرم اور مرغن حلوا (پنجابی)

نان خطائی (مونث) روے کی میٹھی اور بہت خستہ بسکٹ کی طرح تیار کی ہوئی پیڑے کی شکل چھوٹی ٹکیا۔

نشتا (مذکر) دیکھو جوج۔ اِمرتی بنانے کی پوٹلی۔

نُقل (مذکر) کھانڈ کا لڈو جو اِلائچی دانہ کی طرح بنا یا جاتا ہے۔ دیکھو اِلائچی دانہ۔

نکتی / نُگدی (مونث) بوندی۔ نُقطے کا اِصطلاحی تلفظ لت کیے ہوئے بیسن کی بوند کی شکل تلی ہوئی تلن جس کو شیرے میں پرورد کرکے میٹھا کرلیا جاتا ہے۔ اس سے لڈو، اور موتی پاک بھی بناتے ہیں۔

ضمیمہ

آئس کریم (مونث) دیکھو ملائی کی برف۔

قُلفی (مونث) عربی لفظ قُفل کا اُردو تلفُّظ دوُدھ ملائی وغیرہ کی برف جمانے کا سانچہ۔

ملائی کی برف (مونث) آئس کریم (انگریزی) برف میں ٹھنڈا کرکے جمایا ہوا ملائی دار دوُدھ جس میں حسب ضرورت قند، پستہ بادام اور خوشبو کے لئے تھوڑا عرق کیوڑہ بھی شریک کردیتے ہیں۔

نمش (مونث) دوُدھ کا مصنوعی جھاگ جو سردی کے موسم میں دوُدھ کو تھوڑی مصری کے ساتھ خوب گاڑھا پکاکر اور رات کے وقت اوس میں ٹھنڈا کر صبح سویرے اچھال کر بنایا جاتا ہے پھیری والے سودا فروش "چاٹ دولت کی" آواز لگا کر بیچتے ہیں۔ (تمت)

انڈکس

(اشاریہ)